

Beignets d'aubergines et purée de légumes rôtis



Ingrédients pour 4 personnes :

Préparation : environ 15mn - cuisson 40mn

- 350gr de tomates,
- 1 oignon rouge (à couper en 4),
- 1 petit poivrons rouge (à couper en 4),
- 1 petit poivron vert (à couper en 4),
- Poivre (1/4 de cuillère à café),
- Curry en poudre (1,5 cuillère à café),
- 75gr de farine,
- 2 blanc d'œuf,
- 2 cuillères à soupe de sauce soja,
- 170gr de polenta,
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé,
- 1 aubergine (à découper en tranche),
- Huile d'olive (friture).

Commencez par préchauffer votre four à 180°. Mélangez les tomates dans un plat avec l'oignon, les poivrons, le poivre, la moitié du curry. Faites rôtir les légumes pendant 30mn sans les couvrir, une fois fait, laissez les tiédir 5mn puis passez les au mixer.

Versez la farine dans un saladier puis battez les blanc d'œuf avec la sauce soja dans un autre saladier. Mélangez la polenta, le fromage et le reste du curry dans un troisième saladier. Passez les tranches d'aubergines une par une dans les 3 mélanges avant de les passer pour friture dans un bain d'huile d'olive chaud.

Servez le tout avec la purée de légumes chaude ou froide selon vos goûts

Accueil Paysan Occitanie

10, rue du Général Lapasset - Il 300 Limoux

Tél. 04 30 07 39 15 - E-mail : occitanie.pm@accueil-paysan.com

www.accueil-paysan-occitanie.com

[@Accueil.Paysan.Occitanie](https://www.instagram.com/accueil.paysan.occitanie)

