

AUBERGINES FRITES

Ingrédients

½ tasse de farine tout usage
½ tasse de chapelure, épicée à l'italienne
1 oeuf, battu avec 2 cuillerées à soupe d'eau
1 cuillerée à soupe de persil, ciselé
¼ de tasse de fromage râpé
sel et poivre
1 aubergine, coupée en tranches assez fines
huile de friture

Dans trois bols séparés mettre la farine, la chapelure et l'oeuf. Saler et poivrer la farine. Ajouter le persil et le fromage à la chapelure. Tremper les tranches d'aubergine, d'abord dans la farine, ensuite dans l'oeuf et finalement dans la chapelure. Les laisser reposer dans une assiette. Les faire frire dans un poêle dans un peu d'huile chauffée à 350° F. ou dans une friteuse jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées. Les égoutter sur un papier essuie tout. Pour 6 à 8 personnes.



ACTIVITÉS

1. Faites des recherches sur Internet et décidez quel moment de l'année serait le meilleur moment pour préparer ce plat avec des aubergines fraîches.
2. Quels autres légumes pourriez-vous préparer de cette façon?
3. Cherchez sur Internet des exemples de textes en anglais où l'on utilise le mot français «aubergine» pour décrire une couleur. De quelle couleur s'agit-il?
4. Cherchez des exemples de plusieurs herbes fraîches (basilic, aneth, menthe, feuille de laurier, cerfeuil, ciboulette, etc.). Essayez de les distinguer uniquement par l'odeur.
5. Quels fromages pourriez-vous utiliser dans cette recette?