



Alberginies ffrites – AUBERGINES FRITES

"Si vols menjar alberginies ffrites, sien parades e puys sien perbulides. Equant seranperbulldes, pertexs-les per miff, e trau-ne lo gra que tenen dedins, e posa 'l sobre un bel tellador. E ages hous e fformatge rellat, e espicies e piqua-ho ; e quant sia bé piquat, pasta-ho, e unpla'n les alberginies dedins elles, de là hont as levat lo gra. E quant seran plenes, ffrig-les ; e quant seran frites, vagen per telladors."

"Si vous voulez faire des aubergines frites, d'abord épluchez-les et faites-les bouillir. Et lorsqu'elles auront bouilli, fendez-les en deux, enlevez les graines qui sont à l'intérieur et mettez une partie de l'intérieur sur une planche à découper. Ayez des œufs, du fromage râpé, des épices et broyez le tout. Cela fait une purée, remplissez-en les aubergines à l'intérieur, là où vous avez enlevé les graines. Lorsqu'elles sont remplies, faites-les frire. Lorsqu'elles sont frites, dressez-les sur des plats."

4 aubergines
4 cuillerées à soupe de parmesan râpé
2 cuillerées à soupe d'herbes mélangées
1 pincée de noix de muscade
1 cuillerée à café de gingembre
15 cl de bouillon
Sel, poivre

Choisissez des aubergines très larges. Epluchez-les. Coupez-les en deux et enlevez les graines à l'intérieur de chaque moitié. Curez ensuite la chair à l'intérieur et réservez là.

Faites une farce avec les œufs, le fromage râpé, les herbes, les épices et la chair réservée. Salez, poivrez.

Mettez cette farce dans chaque moitié.

Disposez-les dans une poêle contenant un peu d'huile chaude.

Faites frire et mettez ensuite un peu de bouillon au fond de la poêle.

Faites cuire 15 minutes au four.