



Collations

Plats d'accompagnement

## **Escalopes d'aubergine panées**

**Pour 6 personnes.**

### **Ingrédients**

1 aubergine  
1 œuf  
1 cuillère à soupe de fines herbes Provençales  
1 cuillère à soupe de parmesan (râpé)  
100 grammes de farine  
100 grammes de chapelure japonaise  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Coupez l'aubergine en tranches d'environ ½ cm. Saupoudrez-les bien avec un peu de sel et laissez de côté 15 minutes.

Rincez-les et séchez-les avec du papier de cuisine. Battez l'œuf avec un peu de poivre et de sel dans une assiette. Mélangez le fromage et les fines herbes à la chapelure. Passez les tranches d'aubergine d'abord dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure. Disposez-les joliment sur un plat de service.

