

# FICHE RECETTE (pour 280 beignets)

## **BEIGNETS D'AUBERGINES**

### Ingrédients :

Aubergines : 4000  
Farine : 1200  
Eau : 1600  
Bicarbonate : 40  
Huile de friture : 4000  
Sel, éventuellement épices (curry, tandori..)

### Préparation :

Couper les aubergines en rondelles d'1cm  
Mélanger les ingrédients de la pâte et réserver

### Mise en service :

Allumer le cuiseur 45mn avant le service avec un bac suffisamment profond pour recevoir 5cm d'huile. Lorsqu'elle atteint 150°, plonger les aubergines dans la pâte et jetez-les dans l'huile. Les retourner à mi-cuisson. Lorsque la gamelle est pleine, les retirer dans l'ordre où elles ont été mises  
Les placer sur un égouttoir ou un plat en pente, puis dans le plat de service en les saupoudrant des épices

### Reconditionnement

Immerger dans de l'eau les rondelles d'aubergines et les stériliser à votre retour

Ordre de prix des ingrédients (bio) : 10ct/beignet