



## Poisson d'Aubergine

Patlıcan Balığı



3 aubergines moyennes  
1 tasse de farine  
1 cuillère à café de sel  
Pour la surface :  
2 cuillères à soupe de crème

- # Épluchez les aubergines puis coupez en 3 morceaux en largeur. Coupez en longueur en 3 morceaux.
- # Jetez dans l'eau salée puis laissez attendre pendant ½ heure.
- # Prenez de l'eau puis filtre. Serrez sans détériorer si il le faut.
- # Mélangez la farine et le sel. Trempez les morceaux d'aubergines. Placez dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé.
- # Laissez de la crème morceaux par morceaux.
- # Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à que les aubergines grillent.
- # Servez tiède.

N-B; Cette recette est une garniture qui accompagne les plat de viande et de poulet.