



## **Croquettes d'aubergine farcies à la provola et aux tomates Melanzane in Carroza, la recette de Big Mamma**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

- 3 aubergines finement tranchées dans le sens de la largeur
- 80 g de provola fontana (ou de mozzarella fumée) finement tranchée dans le sens de la longueur
- 20 tomates confites
- 40 g de farine de riz
- 3 jaunes d'œufs légèrement battus
- 140 g de chapelure (ou de panko ou de corn-flakes)
- 1 l d'huile de tournesol
- sel et poivre du moulin

1. Placer les aubergines dans un plat, saler et laisser dégorger environ 20 minutes.
2. Déposer 1 morceau de provola et 2 tomates confites sur une tranche d'aubergine, puis recouvrir d'une autre tranche d'aubergine. Pincer les bords des aubergines avec les doigts pour refermer. Faire de même avec les tranches d'aubergine restantes.
3. Mettre la farine de riz dans une assiette creuse, les jaunes d'oeufs dans une deuxième et la chapelure dans une troisième. Tremper chaque assemblage d'aubergine dans la farine de riz, puis les jaunes d'oeufs et enfin la chapelure, en recouvrant bien toute la surface.
4. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Chauffer l'huile dans une grande cocotte à 160 °C, jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface. Cuire les aubergines 3 minutes de chaque côté. Les égoutter sur du papier absorbant. Saler et poivrer.
5. Placer les aubergines frites sur une plaque à four recouverte de papier cuisson. Enfourner 5 minutes, jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

### **Cool to know**

Elles sont craquantes nos melanzane et elles sont encore meilleures trempées dans une Sauce tomate datterino.