



Boulettes d'Aubergine et sa sauce aigre-douce à la menthe

Ingrédients

350 g de purée de tomates Cirio en bouteille PET 3 aubergines 1 œuf
2-3 cuillères à soupe de farine 3 cuillères à soupe de parmesan râpé 3
cuillères à soupe de chapelure 3 cuillères à soupe de raisins secs et de
pignons de pin Huile (de friture) 8/10 feuilles de menthe 1/2 verre de
vinaigre 1/2 verre de sucre Sel

Préparation

1. Coupez une aubergine en deux et ôtez la pulpe en prenant soin de garder les deux bandes de peau intactes.
2. Pelez les deux autres aubergines et coupez-les en gros morceaux.
3. Faites bouillir le tout dans une casserole d'eau salée.
4. Mettez de côté les deux bandes de peau de l'aubergine vidée de sa pulpe, elles seront utilisées pour contenir les boulettes.
5. Laissez bouillir la pulpe quelques minutes puis égouttez-la.
6. Une fois refroidie, assaisonnez la pulpe de l'aubergine avec du parmesan, de la chapelure, un œuf, les raisins et les pignons, de la menthe hachée et du sel.
7. Pétrissez et formez des boulettes. Ajoutez de la chapelure si besoin.
8. Roulez les boulettes dans la farine et faites-les frire.
9. Faites frire les peaux d'aubergine que vous aviez mises de côté et essorez-les.
10. Séparément, faites revenir la purée de tomates Cirio dans une poêle, ajoutez le vinaigre et le sucre, puis salez.
11. Laissez cuire quelques minutes et ajoutez les boulettes. Laissez-les s'imprégner puis disposez les dans les peaux d'aubergine frites.
12. Garnissez avec quelques feuilles de menthe et servez !



