



Piccata d'aubergines



Rezept für 4

Aubergines ingrédients

400 g aubergines,
coupées en 12 rondelles
Sel, poivre

Pâte ingrédients

1 oeuf
2 cs farine
60 g parmesan, râpé
2 cs crème
Sel, poivre

Finition ingrédients

Farine
3 cs huile d'arachides
1 cs beurre

Aubergines préparation

Disposer les rondelles d'aubergines dans le bac de cuisson perforé. Préchauffer l'appareil à 100 °C (vapeur). Enfourner le bac de cuisson perforé dans l'espace de cuisson préchauffé, niveau 2, et cuire à la vapeur à 100 °C pendant 5 minutes. Sortir le bac de l'espace de cuisson et laisser sécher les rondelles d'aubergines sur du papier de cuisine. Saler, poivrer et réserver.

Pâte préparation

Mélanger l'oeuf et la farine. Incorporer le parmesan et la crème et bien mélanger. Saler et poivrer.

Finition

Passer les rondelles sèches dans la farine, puis dans la pâte à piccata. Chauffer l'huile et le beurre dans une poêle. Y faire dorer les rondelles.



Anrichten

Cuisson

Préchauffage - niveau 2

5 minutes | 100 °C (vapeur)

Conseil

Accompagnement idéal pour les spaghettis tricolores avec sauce tomate et basilic.