

Beignets de lapin au curry et purée d'aubergines

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 râbles de lapin
2 aubergines
150 g de roquette
50 g de parmesan
1 brin de persil plat
Huile pour friture
1 bouquet de basilic
2 oeufs
100 g de farine
100 g de chapelure
Huile d'olive
Vinaigre balsamique
2 gousses d'ail
1 belle pincée de curry
1 brindille de thym
1 branche de sarriette (pas mise)
Sel et poivre du moulin

Désosser les râbles et les couper en lamelles. Les faire mariner dans un plat creux avec sel, poivre, huile d'olive, une gousse d'ail écrasée, le thym, la sarriette et le curry.

Couper les aubergines en 2 dans la longueur, faire des croisillons avec un couteau sur la chair et les arroser d'huile d'olive. Cuire à four préchauffé à 180° pendant 30mn environ. Récupérer ensuite la pulpe d'aubergine, l'écraser avec une fourchette, en lui ajoutant sel, poivre, huile d'olive et du vinaigre balsamique.

Mixer l'autre gousse d'ail avec le persil et le basilic, ajoute la chapelure et bien mélanger. Sortir les lamelles de lapin de la marinade, les égoutter, les passer successivement dans la farine, les oeufs battus à la fourchette puis la chapelure parfumée.

Mettre le bain de friture à chauffer et cuire les beignets de lapin quelques minutes, les retirer dès qu'ils sont dorés.

Servir avec la salade de roquette assaisonnée d'une vinaigrette à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique et saupoudrée de copeaux de parmesan et accompagner de la purée d'aubergines.

Vin conseillé : un Bandol rosé

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>