

Galette d'aubergines.

La culture de l'aubergine est très ancienne. Elle remonte en effet à 800 ans avant J.-C., dans la région indo-birmane. Le légume prospère toujours en terre indienne qui dispose d'une quantité impressionnante de variétés de toutes les couleurs. On la trouve également en Chine, quatre siècles avant notre ère.

L'aubergine est ensuite implantée dans le bassin méditerranéen grâce aux navigateurs arabes qui la ramènent de leurs voyages du bout du monde. Le légume s'acclimate rapidement à la douce chaleur de la région, et prospère rapidement.

Petit à petit, l'aubergine fait ses premiers pas sur le continent européen, cultivée par les Espagnols au Moyen-Âge. Il faudra attendre le **XVe siècle** pour qu'elle se développe en Italie et dans le sud de France.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 aubergine
- 3 œufs
- 30 g de farine
- 30 g de parmesan râpé
- 1 gousse d'ail
- du persil haché
- sel, poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive



Préparation :

- Lavez les aubergines puis coupez-les en cubes (1 cm environ).
- Dans une poêle chauffez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et faites revenir les aubergines pendant environ 7 minutes en remuant de temps en autre.
- Hachez et dégermez l'ail puis émincez le persil
- Battez les œufs puis ajoutez la farine, le parmesan, le sel, le poivre et mélangez.
- Ajoutez l'ail haché, le persil et les morceaux d'aubergines puis mélangez.
- Dans une poêle chauffez le reste d'huile d'olive puis déposez des cuillerées de pâte
- Tassez légèrement.
- Laissez ensuite cuire environ 3 à 4 minutes pour chaque côtés.