

Beignets de sardines et caviar d'aubergine recette de Norbert

Marché pour le caviar d'aubergine:

1 boîte de sardines à l'huile

1 grosse aubergine

1 petite c à c de curry

1 petite c à c de curcuma

de la crème fraîche environ 15 cl (attention c'est à vous de voir, il faut que le caviar reste semi-épais, donc versez la crème par petites doses)

Marché pour les beignets :

10 sardines fraîches

150 gr de farine (130 gr devrait suffire, car elle est trop épaisse avec 150 gr, j'ai dû rectifier avec du lait)

100 gr de lait

1 œuf

du sel

1 c à s bondée de poudre de satay

Préparation du caviar d'aubergine:

Faire fumer l'aubergine sur le feu de la gazinière (on la pose simplement sur la flamme et n'oubliez pas de la tourner)

Ensuite vous l'épluchez et vous la coupez en dés. Faites revenir doucement les dés d'aubergine dans une poêle avec un fond d'huile d'olive durant 10 mn en remuant souvent, incorporez 2 sardines égouttées dans la préparation, remuez et laissez encore compoter doucement durant 5 à 10 mn. A la fin de cuisson, parsemez de curry, de curcuma, puis mélangez.

Passez le tout dans un mixer en ajoutant la crème pour obtenir un caviar onctueux.

Vérifiez l'assaisonnement (au besoin avec du sel)

Réservez.

Préparation des beignets :

Dans un saladier versez la farine tamisée, ajoutez le lait, mélangez, puis l'oeuf et la poudre de satay, une pincée de sel, mélangez.

Lavez les sardines fraîches puis videz - les et enlevez l'arrête centrale (n'arrachez pas la queue de la sardine, elle vous servira de maintien pour le trempage dans la pâte). Passez vos filets dans de la farine, puis dans votre pâte à beignets et faites frire jusqu'à ce que les beignets soient dorés.

A déguster avec le caviar d'aubergine.