



## Frites d'aubergines avec ketchup de mangue et de betterave



Aperitif



30 min.



4



### INGRÉDIENTS:

- 2 aubergines
- 1 tasse de chapelure
- ½ tasse de parmesan, râpé
- 1 cuillère d'oregano
- 2/3 cuillère d'ail, râpé
- 2 oeufs
- L'huile d'olive
- **Belberry ketchup à la mangue**
- **Belberry ketchup de betterave**
- Coriandre

### PRÉPARATION:

- Préchauffer le four à 220 °C
- Prendre une plaque à pâtisserie et le papier sulfurisé
- Couper l'aubergine en frites rectangulaire
- Mélanger la chapelure avec le parmesan, oregano, ail et l'huile d'olive dans un bol
- Bâter les oeufs
- Mélanger les frites d'aubergines avec les oeufs
- Mélanger les frites d'aubergines avec le mix de chapelure et parmesan et disposer-les sur la plaque à pâtisserie
- Laisser cuire pendant 5 minutes et tourner, laisser cuire encore 5 minutes jusqu'à ce que les frites soient croustillantes

### PRÉSENTATION:

- Servir avec le ketchup à la mangue et de betterave de Belberry et ajouter un peu de coriandre.