

Nos recettes

## La cuisine basque

Il n'y a pas que le poulet basquaise... La cuisine du pays basque, généreuse et relevée, joue avec...

et aussi

- [Les spécialités régionales](#)
- [Des recettes en or noir](#)
- [La cuisine au beurre](#)
  
- [Tous les articles Nos recettes](#)



Crédits : photooiasson - Fotolia.com

## Une cuisine haute en couleurs

par *Eve Jusseaume et Marie Maurisse*, Il n'y a pas que le poulet basquaise... La cuisine du pays basque, généreuse et relevée, joue avec tous les produits de son terroir à la fois agricole et maritime. Il y en a pour tous les goûts.

- [Les incontournables de la cuisine basque](#)
- [Tapas vite faits](#)
- [Aubergines dorées](#)
- [Tortillas en cube](#)
- [Soupe de poissons](#)
- [Poulet basquaise](#)
- [Marmitako](#)
- [Gâteau Basque](#)

**Aubergines dorées** Un vrai régal à déguster en apéritif, avec un bon morceau de pain.

[Voir la recette des aubergines dorées en cliquant ici.](#)

### Ingrédients

2 petites aubergines  
2 cuillères à soupe de farine  
1 cuillère à café de piment d'Espelette  
Sel - 1 cuill. à soupe de lait - 1 œuf - Huile d'olive

### Préparation

Lavez et tranchez finement (sans les peler) 2 petites aubergines, faites-les tremper 10 minutes dans de l'eau fraîche. Egouttez-les dans un papier absorbant. Mélangez 2 cuillères à soupe de farine, 1 cuillère à café de piment d'Espelette et une pincée de sel dans une assiette. Dans une autre, battez 1 cuillère à soupe de lait et 1 œuf. Passez les tranches d'aubergines dans chaque assiette puis faites dorer 5 minutes dans l'huile d'olive à la poêle. Egouttez sur du papier absorbant.

## PRATIQUE

Alain Briant

Cette recette est faite par Alain Briant, et tirée de son site [www.chefbriant.com](http://www.chefbriant.com)