

Leur liaison à la crème se fait comme celle des autres légumes préparés par ce procédé, et on les sert comme celles au beurre.

### AUBERGINES

**Aubergines à la Bordelaise.** — Les détailler en rondelles ; assaisonner, fariner et procéder, quant au reste, comme pour les *Cèpes à la Bordelaise*.

**Aubergines à la Crème.** — Les prendre très fermes ; les émincer en rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur et les dégorger au sel pendant une heure.

Ensuite les éponger à fond ; les étuver doucement au beurre et les lier finalement avec de la sauce Crème.

**Aubergines à l'Egyptienne.** — Les fendre en deux dans la longueur ; les cerner tout près des bords ; ciseler le milieu pour faciliter la cuisson de la chair et les frire. — Egoutter ; retirer la chair de l'intérieur ; ranger les écorces sur un plat à gratin beurré. Cela fait, hacher la chair retirée, en y ajoutant un peu d'oignon haché, cuit à l'huile.

Avec cette composition, remplir les écorces d'aubergines ; arroser d'un filet d'huile, et les mettre au four pendant un quart d'heure. En sortant le plat du four, ranger sur chaque aubergine quelques petites rondelles de tomates sautées à l'huile et saupoudrer de persil haché.

**Aubergines frites.** — Les couper en rondelles minces ; les assaisonner ; les fariner et les frire à l'huile fumante.

Dresser sur serviette et servir immédiatement, pour que les aubergines soient mangées croquantes.

Si elles attendent elles se ramollissent et perdent de leur valeur.

**NOTA.** — On peut également les tremper dans une pâte à frire légère, ou les paner à l'anglaise.

**Aubergines au gratin.** — Frire les aubergines comme celles « à l'Egyptienne », les vider ; hacher la chair et lui ajouter le même poids de Duxelles sèche. Avec cette composition, garnir les écorces rangées sur un plat à gratin, beurré ; saupoudrer de chapelure ; arroser d'un filet d'huile et gratiner. — Entourer les aubergines d'un cordon de sauce Demi-glace en les sortant du four.

**Aubergines à la Napolitaine.** — Peler des aubergines de grosseur moyenne et les partager chacune en 6 tranches dans le sens de la longueur.

Les assaisonner, fariner et frire à l'huile.

Reformer les aubergines en intercalant les tranches de purée de tomate réduite additionnée de Parmesan râpé. Les ranger sur un plat à gratin ; les recouvrir de sauce tomate, saupoudrer de Parmesan râpé, arroser de quelques filets d'huile et de beurre fondu et faire gratiner.

**Aubergines à l'Orientale.** — Peler une aubergine moyenne ; la diviser en 6 tranches sur la longueur et frire ces tranches. Les assembler ensuite 2 par 2 avec la préparation suivante :

Hacher ensemble la chair d'une petite aubergine frite ; 3 tomates pelées, hachées et cuites à l'huile ; ajouter à ce hachis, sel et poivre, persil haché, une pointe d'ail broyée et une demi-cuillerée de mie de pain fraîche ; réduire sur le feu jusqu'à la consistance voulue.