Hamburger aux aubergines et aux oignons frits

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 aubergines
3 cuillères à soupe de sel
huile d'olive
4 cuillères à soupe de sauce soja (sucrée, p.e. ketjap manis)
1 boîte d'haricots blancs (égouttés)
1 gousse d'ail
1 cuillerée à thé paprika en poudre (fumé)
1 cuillerée à thé de cumin en poudre
sel et poivre
2 cuillères à soupe de sauce soja (non sucré)
1⁄2 tasse farine
1⁄2 tasse de fécule de maïs (mélanger avec la farine)
1 tiret d'eau gazeuse (glacée)
2 oignons rouges (en rondelles)
4 pistolets (ou petits pains pour hamburger)
1 sachet roquette
1 tasse de chou rouge (émincé)
1 bouquet de coriandre

Méthode de préparation

1. **Coupez les aubergines en tranches épaisses et parsemez-les de quelques cuillères à soupe de sel. Mélangez bien et laissez-les égoutter dans une passoire pendant 1 heure. Séchez les tranches d'aubergine. Ajoutez un généreux filet d'huile d'olive et la sauce ketjap manis et mélangez. Laissez mariner et ensuite, grillez les aubergines.**

2. **Mixez les haricots égouttés, l'ail, un filet d'huile d'olive, le paprika, le cumin en poudre, le sel et le poivre. Ajoutez ensuite le yaourt au soja et mélangez.**

3. **Mélangez la farine et l’eau gazeuse pour en faire une pâte.**

4. **Ajoutez les rondelles d’oignons. Faites-les dorer par petites fournées dans une huile de friture à 180 °C. Égouttez-les sur du papier absorba**

5. **Préparez les burgers : garnissez chaque burger d’un peu de purée de haricots, de tranches d’aubergine, de rondelles d’oignon, de roquette, de chou rouge et de coriandre.**