



Poulet Au Begendi

Beğendili Tavuk



1 poulet
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 tomates
2 poivrons verts
1 cuillère à café de sel
Pour le Begendi ;
5 morceaux d'aubergines (1 kg).
2 cuillères à soupe de farine
2 cuillères à soupe de beurre
2 tasses de lait
Une poignée de fromage râpé
1 cuillère à café de sel
½ citron

- # Lavez les aubergines, trouez quelques endroits sans éplucher puis mettez dans un plat de cuisson. Faites griller au four préchauffé à 200 degrés.
- # Séparez le poulet en petit morceaux, enlevez la peau. Placez dans une poêle creux.
- # Épluchez les tomates, coupez en petit morceaux, sortez les pépins des piments puis hachez finement. Rajoutez de l'huile d'olive et du sel. Mélangez puis mettez sur le poulet.
- # Fermez la casserole, faites cuire à moyenne température pendant 25-30 minutes.
- # Préparez le begendi pendant ce temps. Ouvrez les aubergines par le milieu en verticale. Videz l'intérieur avec une cuillère puis hachez finement. Versez ½ jus de citron.
- # Mettez du beurre et de la farine dans une casserole. Quand la farine devient rose, rajoutez du lait froid puis laissez cuire en mélangeant. Rajoutez des aubergines, puis du sel et du fromage. Retirez directement du feu.
- # Mettez du begendi dans l'assiette, puis placez du poulet dessus. Décorez avec du persil puis servez.

N-B; Ce plat vient de la cuisine ottomane. Le fromage n'existe pas dans la recette originale.