



Poulet Au Salami

Salamli Tavuk



½ kg. De viande de poulet en petit morceaux
10 tranches de salami
2 gousses d'ail
½ tasse d'huile d'olive
1 tomate
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Pour la sauce béchamel;
1,5 tasses de lait
1,5 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à café de sel

- # Mettez de l'huile dans une poêle. Quand l'huile chauffe, rajoutez la viande de poulet.
- # Quand la viande commence à blanchir, rajoutez des ails hachés finement.
- # Rajoutez les tomates coupés après quelques minutes. Faites cuire jusqu'à qu'elles perdent leur formes.
- # Prenez la viande de poulet cuit à moitié dans un plat de cuisson. Attendez que la viande refroidit.
- # Préparez la sauce béchamel pendant ce temps ; Faites griller la farine et le beurre ensemble.
- # Rajoutez du lait froid puis mélangez sans arrêt jusqu'à que le mélange devient crèmeux. Rajoutez du sel.
- # Saupoudrez du salami sur la viande de poulet puis versez de la sauce béchamel.
- # Placez au four à 200 degrés puis faites cuire jusqu'à que la sauce devient foncé.
- # Servez chaud.

N-B; Si vous voulez que la couleur du plat soit plus rouge, rajoutez 1 oeuf dans la sauce béchamel.