



Poulet aux Amandes

Bademli Tavuk



4 steaks de poulet
4 pommes de terre petits
8 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à soupe de thym
½ morceau de jus de citron
2 cuillères à soupe de farine
1 œuf
1 tasse de thé d'amandes haché finement
2 gousses d'ail
1 tomates râpé
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir

Épluchez les pommes de terre et coupez en deux. Placez les pommes de terre dans un plat de cuisson, huilez la partie dessus puis saupoudrez du thym et du sel. Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés pendant 30-35 minutes.

Saupoudrez du poivre noir sur les steaks de poulet, puis trempez dans l'ordre, dans le jus de citron, la farine, l'œuf fouetté et dans les amandes battues.

Mettez l'huile restant dans une poêle, quand elle chauffe, rajoutez les steaks et laissez griller. Saupoudrez du sel.

Mettez dans une autre poêle, une tomate râpé, 2 cuillère à soupe d'huile végétale et des gousses d'ails battus. Laissez cuire jusqu'à que les tomates changent de couleur, puis rajoutez du poivre noir.

Mettez dans chaque assiette, 2 demi pomme de terre et 1 steak aux amandes puis versez la sauce tomate et servez.

N-B: Vous pouvez servir le poulet aux amandes avec de la purée de pomme de terre au lieu des pommes de terre au thym.