



Grillade de En A l'Aubergine

Patlıcanlı En Kızartması



½ kg. De viande de poulet désossée
3 aubergines
2 oignons moyens
5 poivrons vert
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 tasse d'eau
1 tasse d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel

Épluchez les aubergines en laissant des bandes. Laissez attendre dans l'eau salée pendant ½ heure. Coupez la viande de poulet en long, coupez les oignons en rond, enlevez les pépins des piments, coupez en quelque morceaux.

Retirez les aubergines de l'eau salée, séchez puis coupez en largeur et en 2-3 morceaux. Faites des tranches d'un cm. en long comme une règle.

Laissez griller les aubergines dans une poêle de façon à prendre la couleur. Sortez sur une serviette en papier.

Laissez griller la viande de poulet dans le même huile jusqu'à qu'elle prend de la couleur. Tournez les piments dans l'huile puis retirez.

Laissez cuire enfin les oignons dans l'huile qui reste, laissez cuire les oignons entièrement.

Mettez dans une casserole, la moitié des oignons, la moitié des aubergines, la moitié de la viande de poulet et la moitié du piment. Replacez les autres moitiés dans le même ordre.

Mélangez 1 tasse d'eau avec 1 cuillère à soupe de pâte de tomate et 1 cuillère à café de sel, puis rajoutez sur les aubergines.

Laissez cuire le plat au four à moyenne température pendant 25 minutes. Servez chaud.

N-B; Il n'est pas conseillé de mettre des tomates à la place de la pâte de tomate, car le liquide que contient les tomates dépend de sa variété.