



Poulet Aux Tomates

Domatesli Tavuk



½ kg. De viande de poulet
3 pièces tomates juteuses
15 échalotes
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de vinaigre
½ cuillère à café de cumin
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
3 cuillères à soupe d'huile d'olive

- # Mettez dans une casserole, de la viande de poulet, des oignons et de l'huile d'olive. Mélangez puis placez à moyenne température.
- # Laissez cuire pendant 10 minutes en mélangeant de temps en temps. Puis rajoutez du cumin, du poivre noir, des gousses d'ails battues finement, et des tomates coupées finement. Fermez la casserole.
- # Après 10 minutes, rajoutez du sel et du vinaigre. Mélangez et laissez cuire avec couvercle fermée pendant 5 minutes puis retirez du four.
- # Servez chaud.

N-B: Le vinaigre permet aux plat de viande et de poulet d'être plus mous.