



Musakka De Pomme De Terre Au Poulet

Tavuklu Patates Musakkası



6 pommes de terre moyennes
250 gr. De viande de poulet
1 oignon
2 piments vert
1 grande tomate
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 tasse de thé d'huile végétale
1,5 cuillère à thé de sel
1 cuillère à café de poivre noir

- # Mettez de l'huile dans une casserole. Quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les oignons coupé finement. Laissez cuire.
- # Rajoutez la viande puis les ails hachés finement. Laissez cuire la casserole fermée pendant 10 minutes.
- # Rajoutez de la pâte de tomate, du piment coupé finement, du sel, du tomate râpée et du poivron noir.
- # Mettez dans une autre casserole, les pommes de terre coupé en petit morceaux carré. Étalez le mélange de poulet puis rajoutez de l'eau chaude de façon à ne pas dépasser les pommes de terre.
- # Laissez cuire avec le couvercle fermée pendant au moins 35 minutes. Contrôlez le goût des pommes de terre, si il n'est pas bon, gardez encore un peu au feu.
- # Servez chaud.

N-B; Vous pouvez préparer ce plat avec des aubergines et des courgettes sans utiliser des gousses d'ails.