



Sauté De Poulet Aux Aubergines

Patlıcanlı Tavuk Sote



1/2 kg. De viande de poulet désossée
3 aubergines
2 tomates
3 piments vert
4 gousses d'ail
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de sucre en poudre

- # Épluchez les aubergines, laissez attendre dans l'eau salée pendant 1/2 heure. Épluchez les tomates, coupez en petit morceaux carré. Sortez les pépins des piments, coupez à la largeur de deux doigts. Hachez finement les ails.
- # Mettez de l'huile d'olive dans une casserole. Quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez la viande de poulet. Laissez cuire.
- # Rajoutez des piments et des gousses d'ails. Laissez cuire jusqu'à que les piments perdent leur couleur.
- # Rajoutez les tomates, les aubergines coupés comme la viande de poulet, du sel et du sucre. Laissez cuire à haute température pendant 5 minutes.
- # Puis fermez le couvercle de la casserole, laissez cuire à moyenne température pendant 1/2 heure.
- # Servez chaud.

N-B; L'ajout de sucre permet de prend le goût pimenté que possède les aubergines.