

Poulet aux aubergines

Quantité : pour 4 personnes - Cuisson : 45 minutes - Durée totale : 1 heure

Ingrédients

- 4 cuisses de poulet
 - 3 oignons
 - 3 aubergines
 - 4 tomates
 - 100 g d'olives niçoises
 - 1 cuillère à soupe de persil ciselé
 - 1 cuillère à café de coriandre ciselée
 - 2 citrons
 - 3 cuillères à soupe de ras el hanout
 - huile d'olive
 - sel et poivre
-

Préparation

1. Peler, épépiner et concasser les tomates.
2. Rincer et couper les aubergines en dés de 2 cm.
3. Peler les citrons à vif et les couper en dés de 1 cm en enlevant les pépins.
4. Éplucher et émincer les oignons.
5. Couper les cuisses de poulet en 2.
6. Dans une cocotte, faire chauffer de l'huile d'olive et mettre à dorer de tous côtés les morceaux de poulet. Les égoutter et réserver.
7. Vider la cocotte, remettre de l'huile d'olive, faire chauffer et mettre les oignons à dorer.
8. Rajouter le poulet, les aubergines, les tomates, les citrons, les herbes, le ras el hanout et un verre d'eau.
9. Saler, poivrer, mélanger, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 3/4 h.
10. A la fin de la cuisson, ajouter les olives qui ne doivent pas cuire sous peine de devenir amères.
11. Servir aussitôt.

Publié par Lucullent le 27 septembre 2010. Dernière modification le 2 novembre 2012.