



Gratin d'aubergines au poulet

Durée de préparation : env. 35 minutes

gratiner : env. 25 minutes

Ingrédients pour 4 portions :

300 g	Emincé de poulet
2	Aubergines (env. 800 g)
400 g	Tomates concassées
80 g	Parmesan râpé
2 Cs	Concentré de tomates
1 Cs	Huile d'olive
1	Oignon finement ciselé
2	Gousses d'ail pressées
2 Cs	Basilic en julienne
2 Cs	Farine
1 Prise	Sucre
½ Cc	Sel
	Poivre, pour mémoire

Préparation :

1^{ère} étape

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle, ajouter l'oignon ciselé et l'ail pressé et faire revenir. Rajouter ensuite le concentré de tomates et les tomates concassées et faire brièvement revenir l'ensemble. Assaisonner avec le sucre, le sel et du poivre et poursuivre la cuisson à petit feu pendant env. 15 minutes en remuant de temps à autres.



Préparation :

2^{ème} étape

Rajouter l'émincé de poulet et la julienne de basilic au mélange et poursuivre la cuisson pendant env. 5 minutes. Retirer la poêle du feu et laisser reposer à couvert.

3^{ème} étape

Couper les aubergines en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur. Singer des deux côtés. Faire revenir individuellement dans de l'huile d'olive. Saler légèrement.

4^{ème} étape

Poser alternativement une couche d'aubergines dans le plat à gratin et une couche du mélange poulet-tomates saupoudrée de parmesan. Terminer par une couche du mélange tomaté et de parmesan, et gratiner au milieu du four à 220°C pendant env. 25 minutes.