Elvea, L'Italie chez vous

Croustillant de cuisses de poulet aux aubergines

Ingrédients pour 4 Personnes

6 cuillères à soupe de	huile d'olive
5	filets de cuisses de poulet
5 branches de	romarin
400 g de	ELVEA Cubes de tomates pelées
2 gousses d'	ail
2	aubergines
1 tranche de	pain de mie
2 cuillères à café de	origan séché

Préparation

- Préchauffez le four à 200 ° C. Dépliez les filets de poulet, placez un brin de romarin au centre de chaque filet, et repliez-les et assaisonnez.
- Dans une poêle, faites chauffer deux cuillères à soupe d'huile d'olive et faites cuire les filets de poulet pendant environ trois minutes de chaque côté.
- Pendant ce temps, mixez les tomates pelées (avec le jus), l'ail et une pincée de sel, et versez ensuite la sauce dans un plat allant au four et déposez les filets de poulet dessus.
- Versez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la poêle et faites cuire les aubergines pendant 5-6 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Pendant ce temps, réduisez le pain de mie en miettes dans le bol du mixeur.
- Hachez la dernière gousse d'ail très finement et mélangez-la avec la dernière cuillère d'huile d'olive, du sel, du poivre, l'origan et la mie de pain.
- Ajoutez les aubergines aux côtés des filets de poulet, saupoudrez le tout de chapelure, et enfournez pendant 20 à 25 minutes. Le poulet doit être cuit et les miettes de pain doivent être dorées et croustillantes.

Astuce : Pour ajouter une touche de fraicheur, servez accompagné d'une salade verte.