

## Poulet tricolore

Pour 4 personnes.

Un poulet d'un kg 250 environ, 4 aubergines, 6 tomates, 250 g de riz long grain, persil, huile d'olive, sel, poivre, une pointe d'ail, un petit oignon.

Peler les aubergines et les couper en tranches dans le sens de la longueur. Les mettre dans un plat deux heures en les salant légèrement. Au bout de ce temps, les essuyer.

Peler les tomates et les mettre dans une casserole avec l'ail haché, l'oignon haché finement également, un peu d'huile et le persil haché. Saler, poivrer et laisser cuire dix minutes.

Faire cuire à part le riz dans un demi-litre d'eau salée pendant vingt minutes environ. Les grains doivent se détacher.

On aura fait rôtir le poulet à part comme à l'habitude après l'avoir enduit d'huile.

Vers la fin de la cuisson du poulet (40 minutes à four chaud), faire dorer les aubergines bien essuyées dans de l'huile très chaude. Les garder au chaud jusqu'à ce que tout soit à point.

On fera alors un dôme avec le riz et, par-dessus, on placera les aubergines sur lesquelles on mettra la purée de tomates.

Le poulet sera servi dans un plat à part.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.