

## Fricassée de poulet aux aubergines



## Fricassée de poulet aux aubergines

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 6 personnes

### Ingédients

1,2 kg de hauts de cuisse de poulet  
3 aubergines  
150 g de raisins blonds  
3 gousses d'ail  
1/2 bouquet de persil  
1/2 bouquet de coriandre  
25 cl d'huile d'olive  
15 cl de vin blanc sec  
sel  
poivre du moulin

### Préparation

Rincez et essuyez les aubergines. Otez le pédoncule et coupez-les en cubes. Dans une sauteuse, faites-les revenir sur feu moyen dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez de l'huile au fur et à mesure, car les aubergines en absorbent beaucoup. Egouttez-les sur du papier absorbant.

Faites revenir à la cocotte les morceaux de poulet dans un peu d'huile. Lorsqu'ils sont dorés, ajoutez les aubergines égouttées, les raisins secs. Salez, poivrez et arrosez avec le vin blanc. Couvrez et laissez mijoter 40 min. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez l'ail, le persil et la coriandre hachés. Mélangez et servez aussitôt.

### Le bon accord vin

un bellet

Notes personnelles