



Cuisses de poulet croustillantes aux aubergines



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 trait d'huile d'olive
1 oignon (émincé)
3 brins de romarin
oregano
sel et poivre
4 cuisses de poulet
4 aubergines (épluchées et coupées en morceaux)
2 tranches de pain blanc (réduites en miettes au robot ménager)

Méthode de préparation

- 1.** Placez une plaque de cuisson dans un four préchauffé à 200 °C. Elle doit être brûlante.
- 2.** Utilisez des gants de cuisson pour retirer la plaque de cuisson du four et versez un peu d'huile d'olive. Ajoutez les oignons et enfournez.
- 3.** Après 5 minutes, ajoutez les tomates pelées. Assaisonnez d'ail, de romarin, d'origan, salez et poivrez. Enfourez pour 5 minutes supplémentaires.
- 4.** Ajoutez les cuisses de poulet et les morceaux d'aubergine. Salez et poivrez. Arrosez d'un peu d'huile d'olive. Parsemez de pain émietté. Enfourez le plat pour poursuivre la cuisson pendant 40 minutes.