

## Poulet aux bolets et aux aubergines

Pour 4 personnes: 1 gros poulet;  
2 aubergines moyennes; 200 g de  
bolets frais ou 20 g de bolets secs;  
100 g de lardons; 2 cuillerées à  
soupe de beurre; 3 gousses d'ail;  
3 tomates bien mûres; 2 dl de vin  
blanc sec; 1 cuillerée à thé de  
basilic finement ciselé; 3 cuille-  
rées à soupe d'huile d'olive; 2  
cuillerées à soupe de persil ha-  
ché.

Si vous avez recours à des bo-  
lets secs, faites-les tremper dans  
de l'eau froide. Si vous avez des  
bolets frais, lavez-les précautio-  
neusement, mais brièvement,  
puis escalopez-les, mais pas  
trop finement.

Débitez les aubergines non pe-  
lées en tranches d'un demi-cen-  
timètre d'épaisseur. Salez-les et  
laissez-les reposer pendant  
trente minutes.

Essuyez ces tranches d'auber-  
gine dans du papier absorbant.

Coupez le poulet en 6 ou 8 mor-  
ceaux et rôtissez-les en compa-  
gnie des lardons dans un peu de  
beurre. Ajoutez l'ail pressé, les

tomates émincées et les bolets  
s'il s'agit de champignons sé-  
chés. S'il s'agit de frais, il ne  
faudra les incorporer au reste  
que pour les dernières quinze  
minutes de cuisson.

Etuvez le tout rapidement et  
mouillez avec le vin blanc. Sa-  
lez, poivrez du moulin et ajou-  
tez le basilic. Laissez mijoter à  
couvert pendant trente mi-  
nutes. Cinq minutes avant la fin  
de la cuisson, retirez les mor-  
ceaux de poulet et gardez-les au  
chaud. Faites réduire, à feu vif,  
la sauce des deux tiers. Faites  
dorer les aubergines à l'huile  
d'olive dans une poêle. Nappez  
les morceaux de poulet de cette  
sauce, saupoudrez de persil ha-  
ché et garnissez avec les  
tranches d'aubergine.