

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.