

POULET CAMELISE AUX PECHES ET ESCALIVADE



Pour le poulet caramélisé aux pêches:

- 6 bas de cuisses de poulet
- 1 oignon
- 60 cl de vin blanc
- 3 c à soupe de vinaigre de fruits rouges
- 1 gousse d'ail
- Persil
- 4 pêches mûres mais un peu fermes
- sel, poivre

Faites revenir le poulet avec un peu d'huile d'olive. Pelez et coupez l'oignon en morceaux. Faites cuire jusqu'à coloration.

Retirer la peau des poulet et versez le vin blanc. A l'aide d'une cuillère en bois, grattez le fond de la cocotte afin de faire remonter les sucs de la viande. Pelez l'ail et hachez le avec le persil. Salez, poivrez. Ajoutez les au poulet et laissez cuire à couvert pendant 10 min.

Versez le vinaigre de fruits rouges et laissez à nouveau mijoter 1h30 à couvert sur feu très doux.

Pelez et coupez les pêches en deux, et disposez les dans le fond de la cocotte. Faites cuire 15 min environ;

Pour l'escalivade :

- 1 aubergine
- 1 oignon
- 1 grosse tomate
- 1 poivron rouge
- Huile d'olive

Lavez l'aubergine, la tomate et le poivron. Coupez les en rondelles ainsi que l'oignon. Dans un plat allant au four (j'ai pris un moule en silicone afin de ne pas mettre trop d'huile), disposez dans l'ordre une couche aubergines, d'oignon, de tomate et de poivron. Nappez d'un filet d'huile d'olive, salez, poivrez.

Laissez mijoter au four 180°C pendant 1h30. Servez tiède.