

DÉS DE POULET AU CONFIT D'AUBERGINES AUX TAGLIATELLES FRAÎCHES



Pour 2 personnes

- 2 blancs de poulet
- 100 g de lardons (allumettes)
- 1/2 oignon (ou un petit)
- 1 boîte de confit d'aubergine (375 g)
- 1 gousse d'ail
- Sel du maquis
- Poivre
- 300 g de tagliatelles fraîches

Émincez l'oignon et faites-le revenir dans une sauteuse avec les lardons pendant 5 minutes sans y ajouter de matière grasse...

Ajoutez le poulet coupé en petits dés (cela change un peu des lamelles) et laissez cuire encore 5 minutes...

Salez, poivrez et ajoutez la gousse d'ail pilée et le confit d'aubergine en mélangeant bien et poursuivez la cuisson 10 minutes...

Pendant ce temps vous préparez une casserole d'eau bouillante salée et vous y plongez les tagliatelles pendant 3 minutes (pour des pâtes fraîches).

Vous pourrez éventuellement y ajouter quelques olives noires.