

# HOT DOG AUBERGINE GRILLÉE & POULET EFFILOCHÉ

6 personnes 30 minutes facile

## Ingrédients

- 6 Brioch' Hot Dogs
- 3 petites aubergines
- Huile d'olive
- Sel et du poivre
- Filets de poulet (environ 600g au total)
- 2 cubes de bouillon de légumes ou de poule
- 6 c. à soupe de concentré de tomates
- 3 c. à soupe de mélange d'épices italien (ici thym, paprika et piment séché)
- 180 grammes de mozzarella râpée
- Thym frais (facultatif – ou autre herbe de ton choix)

## Préparation

Préchauffer le four à 190°C, chaleur sole-voûte.

Couper des fines tranches d'aubergine (à la mandoline ou au couteau) et disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Badigeonner légèrement d'huile d'olive, ajouter une bonne pincée de sel et enfourner à mi-hauteur pour environ 25 minutes (qu'elles soient bien cuites et légèrement grillées).

Pendant ce temps, faire chauffer une casserole d'eau avec les cubes de bouillon.

Quand l'eau est frémissante, plonger les filets de poulet et faire cuire environ 15 minutes, qu'ils soient cuits à cœur (le temps de cuisson va dépendre de l'épaisseur des filets).

Pendant ce temps, mélanger dans un saladier 1 c. à soupe d'huile d'olive avec le concentré de tomates et les épices.

Quand le poulet est cuit, le sortir du bouillon et effiloche avec deux fourchettes.

Ajouter le poulet effiloché dans la marinade préparée juste avant et mélanger.

Faire chauffer une poêle à feu moyen-vif, ajouter le poulet à la tomate et faire revenir 4-5 minutes qu'ils soient bien chaud et imprégné de sauce tomate.

Quand les aubergines sont cuites, dresser les hot dogs prédécoupés, puis l'aubergine, le poulet et la mozzarella râpée. Mettre 2 minutes au four pour que la mozzarella fonde encore plus ! Ajouter du thym frais et déguster !

## Astuce

Collaboration avec [@clemfoodie](#)



