

Farfalles au poulet et aubergines



Pour 4 personnes :

- 1 aubergine
- 300 g de farfalles
- 2 blancs de poulet
- 2 tomates
- 1 gousse d'ail
- Huile
- Sel et poivre

Taillez l'aubergine en dés, salez et laissez dégorger 15 min dans une passoire.

Coupez en cubes les blancs de poulet.

Faites cuire les farfalles dans de l'eau salée. Pendant ce temps, concassez deux tomates épépinées.

Saisissez les morceaux de poulet dans une sauteuse avec un peu d'huile, les dés d'aubergine et l'ail haché, salez et poivrez.

Ajoutez les tomates et cuisez 5 min à feu doux.

Mélangez avec les farfalles égouttées, salez, poivrez. Servez.