

# KEDJENOU DE POULET

**Préparation: 10 minutes**

**Cuisson : 40 minutes**

**4 personnes:**

1 poulet entier , découpé en morceaux  
aubergine, épluchée et coupée en petit morceaux  
2 tomates fraîches, coupées en dés  
2 oignons, hachés  
4 gousses d` ail, hachées  
2 feuilles de laurier  
1 cuillère à café de thym  
1 cuillère à soupe de gingembre râpé  
1 bouillon cube  
1 piments africains frais  
100 ml d`huile (arachide ou végétale)  
sel, poivre

1. Dans la cocotte minute, faite chauffer l`huile et faire revenir les morceaux de poulet. Ajouter l`oignon, le thym, les feuilles de laurier et gingembre râpé, faire revenir quelques minutes. Ajoutez ensuite l`aubergine, les tomates, l`ail haché et le piment.

2. Salez, poivrez et ajouter le bouillon cube, mélanger le tout et fermer la cocotte. N`ajouter pas d`eau, réduire le feu à très doux.

Puis laisser mijoter pendant 30 minutes, secouer la cocotte très fort toute les 5 ou 10 minutes pour éviter que la sauce ne brûle ou colle au fond de la marmite. Ne pas ouvrir la cocotte avant les 30 minutes.

3. Servir avec du riz