



La cuisine Méridionale de Marie « Chez Bacchus »

Plat

La Bombine

Ingrédients pour 6 personnes :

- *1,5 kg de pomme de terre*
- *1 kg de viande (au choix : plat de côte, poitrine fumée ou non, saucisses)*
- *huile d'olive*
- *oignons*
- *aïl*
- *laurier*
- *thym*
- *sel*
- *olives noires*
- *lamelles de cèpes séchés (facultatif).*

Préparation :

Peler les pommes de terre, les laver et les couper en gros cubes, couper les oignons en fines lamelles, couper la viande en gros morceaux (pour le plat de côte suivre les os).

Cuisson :

Dans une cocotte (ou un faitout) faire chauffer l'huile, faire revenir la viande, avec ail et oignon. Quand le tout est doré retirer la viande de la cocotte et mettre les pommes de terre à la place, avec les aromates, les olives noires et les champignons séchés. Couvrir d'eau et laisser cuire à feu très doux pendant 1 heure. Remettre la viande et laisser mijoter encore 30 minutes. Éviter de remuer car les pommes de terre doivent être fondantes mais pas écrasées.