

RECETTE CUISINE des GONES

LA BOMBINE

Ingrédients pour 4 personnes

- 1kg de pommes de terre
- 400g. de poitrine de porc
- 1 gros oignon
- 20 olives noires
- 1 brin de thym
- 1 à 2 feuilles de laurier
- 3 cuillères d'huile d'olive
- Sel, poivre

Recette:

- Peler les pommes de terre et les couper en rondelles épaisses.
- Eplucher, couper l'oignon en fines lamelles faites suer les oignons dans une poêle.
- Couper la poitrine de porc en morceaux.
- Dans une cocotte, faire chauffer l'huile, y faire revenir les morceaux de poitrine de porc, ajouter et mélanger les pommes de terre et les oignons.
- Saler, poivrer et émietter les herbes.
- Couvrir d'eau à mi-hauteur.
- Laisser mijoter à feu doux et laisser environ 1 heure.
- C'est cuit quand le couteau traverse les rondelles de pommes de terre.

▪ **Variantes :**

- On peut rajouter une gousse d'ail pilée. Ajouter un reste de viande pour parfumer ou des cèpes séchés

Bon Appétit

