



LA BOMBINE ARDÉCHOISE

Chardonnay 2011

- Gras et fruité
- Arômes délicats de fleurs blanches
- Mont d'Or, tartiflette, ragoûts de viande



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 2 heures

Difficulté : Facile

Coût : Bon marché



INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

- 2 ou 3 tranches de collier d'agneau (ou bas morceaux de bœuf ou veau)
- 1 poitrine d'agneau (lard, pied de porc)
- 1 oignon
- 6 pommes de terre
- Bouquet garni (laurier, thym, persil)
- Olives vertes ou noires

PREPARATION

- 1 Dans une cocotte en fonte, faites revenir un oignon et les morceaux de viande dans un peu de matière grasse (huile ou saindoux).
- 2 Ajoutez les pommes de terre coupées en gros cubes.
3. Recouvrez d'eau, salez, poivrez et n'oubliez surtout pas quelques feuilles de laurier, une branche de thym et une poignée d'olives si vous êtes Ardèche du sud !
- 4 Couvrez et portez à ébullition. Vous pouvez alors enfourner la bombine à 150°C, et laisser réduire deux bonnes heures ou plus si vous le souhaitez : plus la bombine mijote, plus les pommes de terre seront savoureuses.

Alors régalez vos invités avec ce bon plat d'hiver très simple, peu coûteux et qui leur rappellera leur enfance !