

RECETTE CUISINE des GONES

BARBOTON de POMMES de TERRE

Ingrédients :

- 1 kg et demi de grosses pommes de terre
- une boîte 4/4 de tomates entières pelées au jus
- 100 gr de dés de lard nature
- 4 oignons
- 2 gousses d'ail
- 100 gr d'olives vertes
- 2 feuilles de laurier
- 2 brins de thym
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre du moulin

Recette:

- Peler et laver les pommes de terre.
- Couper les pommes de terre en gros morceaux (en quatre ou en six).
- Prendre une coquille.
- Faire revenir le lard et les oignons émincés dans l'huile d'olive sans hâte dans la coquille.
- Lorsque les oignons commencent à blondir, rajouter l'ail coupé en petits morceaux, laisser à feu vif 2 minutes.
- incorporez les pommes de terre.
- Ajouter les tomates coupées et leur jus, les olives, le thym, le laurier, Salez, poivrez.
- Ajouter de l'eau pour couvrir entièrement les pommes de terre.
- Laisser cuire jusqu'à ce que les pommes de terre aient commencé à fondre (environ 30 - 40 minutes).

coquille (cocotte)

En soulevant le couvercle de votre coquille, vous entendez chanter les pommes de terre qui semblent barboter dans le bouillon.

Bon Appétit