

Bombine

Faire revenir les saucisses. Réserver. Faire revenir les lardons. Réserver. Faire revenir les oignons.

Ajouter les pommes de terre épluchées et taillées en lamelles (ou coupées en deux si elles sont petites).

Mouiller à hauteur avec du bouillon de volailles.

Ajouter le thym, le laurier, les saucisses et lardons, ainsi que l'ail en chemise.

Cuire à couvert environ 40 mn.

Disposer dans un plat à gratin.

Ajouter un bout de beurre en petits morceaux et passer au four environ 45 mn à 180 °.