



# Envie de viande grillée ?

Bombine ardéchoise, lapin grillé

**La veille :** nettoyer et couper l'oignon et les carottes en dés. Nettoyer la tête d'ail et séparer les gousses. Mettre dans un saladier avec le laurier, les olives, le sel et le poivre, recouvrir d'huile d'olive et mettre au réfrigérateur pendant 24 heures.

**Préparer la bombine ardéchoise :** éplucher et couper les oignons en fines lamelles. Eplucher, laver et couper les pommes de terre en gros dés. Dans une cocotte sur feu vif, mettre de l'huile d'olive et faire revenir les oignons, puis ajouter les pommes de terre, les olives, l'eau, le laurier, le sel, le poivre. Mélanger. Couvrir et laisser cuire 20 minutes à feu doux. Réserver au chaud.

**Préparer le lapin :** couper le lapin en morceaux. Le faire dorer au barbecue ou dans une poêle. Mettre le lapin dans un plat allant au four ; ajouter les légumes marinés la veille et une partie de l'huile et un petit verre d'eau. Mettre au four, préchauffé à 200°C, pendant 30 minutes. Couvrir d'une feuille de papier aluminium si nécessaire. Pour une cuisson sur le grilloir du barbecue, ajouter les légumes marinés sur le lapin et laisser cuire 30 minutes.

**Servir chaud :** accompagné de la bombine ardéchoise.

**pour 4 personnes**  
**Préparation 15 min**  
**Cuisson 1 h**  
**cuisinière au gaz butane**  
**ou barbecue gaz propane**  
**Repos : 24 heures**

**Ingrédients :**  
**1 oignon**  
**2 carottes**  
**2 feuilles de laurier**  
**1 tête d'ail**  
**15 olives noires**  
**dénoyautées**  
**25 centilitres**  
**d'huile d'olive**  
**1 lapin**  
**Sel**  
**Poivre du moulin**

**Bombine ardéchoise**  
**2 oignons**  
**8 pommes de terre**  
**10 centilitres d'huile**  
**d'olive**  
**25 olives noires**  
**dénoyautées**  
**30 centilitres d'eau tiède**  
**2 feuilles de laurier**



Retrouvez cette recette et d'autres idées savoureuses dans le livre « Balades gourmandes en France » réalisé avec Emmanuel Laporte, chef du restaurant Les feuilles libres à Neuilly sur Seine. Pour le commander, rendez-vous sur le site internet de Primagaz.

Cette fiche recette vous est offerte par

**PRIMAGAZ** 