

Le Bougna lyonnais



Ingrédients pour 2 personnes

- 1 saucisson à cuire pistaché
- 1 ou 2 grandes feuilles de bananier
- 1 boîte de lait de coco
- 1 oignon nouveau
- 3 ou 4 pommes de terre (selon la taille)
- 3 ou 4 carottes (selon la taille)
- Sel, poivre

Mettre le saucisson pistaché dans une casserole et recouvrir d'eau. Porter à ébullition, puis baisser la chaleur et laisser cuire à petits bouillons une vingtaine de minutes. Percer le saucisson.

Préchauffer le four à 180°C et tapisser le fond d'une cocotte en fonte avec les feuilles de bananier (si nécessaire, on coupe pour adapter à la taille du contenant).

Découper le saucisson en gros tronçons et les déposer au fond de la marmite. Ajouter les carottes épluchées et coupées en deux ou trois, puis les pommes de terre coupées en 4.

Terminer avec l'oignon nouveau émincé, puis verser le lait de coco. Rincer la boîte et ajouter l'eau, saler et poivrer abondamment puis replier les feuilles de banane. Si la cocotte a un couvercle, refermer, si elle n'en n'a pas (c'était le cas pour moi), recouvrir de papier sulfurisé, mettre un peu d'eau dessus et enfourner pour une heure et demie.

Déguster bien chaud, éventuellement avec un riz basmati.