

Bonite avec des légumes

Bonite : 1 kg
ail haché : 5 gousses
Patates : 200g
Haricots verts : 100g
Oignons : 50g
~~ail~~ persil : 100g
Tomates : 200g
Vin blanc sec $\frac{1}{4}$ de l
Huile d'olive
Sel, poivre :

Nettoyer, laver, sécher la bonite. La couper en rondelles de 2 à 3 cm d'épaisseur. Dans une casserole, verser de l'huile et faire revenir l'ail haché et ajouter les haricots verts, puis le reste des légumes coupés en petits morceaux. Continuer de faire revenir pendant quelques minutes en remuant.

Assaisonner, arroser avec le vin blanc et faire mijoter, à couvert durant $\frac{1}{2}$ h. au moins. Les patates doivent être cuites. Dans une poêle, faire revenir les tranches de bonite dans de l'huile très chaude. Ajouter le contenu de la casserole, Donner un bouillon et servir.