Légumes secs

Cocos de paimpol à la bretonne

2h15	1h30	45 min	0	477
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 800 g **Haricots blancs**
- 100 g **Lardon(s)**
- 250 g **Tomate(s)**
- 1 **Oignon(s)**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 20 g **Beurre**
- 3 branche(s) **Thym**
- 1 **Poivre noir**
- 1 **Sel**

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Ecosser les cocos de Paimpol. Les rincer à l'eau froide et les égoutter.
2. Eplucher et émincer finement l'oignon.
3. Eplucher l'ail, le fendre en deux et retirer les germes.
4. Monder la tomate. La couper en dés.

Étape 2

Cuisson des haricots

1. Faire blondir les oignons avec le beurre dans une cocotte.
2. Ajouter ensuite les lardons, l'ail et le thym.
3. Quand les lardons sont cuits, verser les haricots, mélanger et laisser cuire 1 minute.
4. Verser de l'eau froide pour recouvrir complètement les haricots et ajouter la tomate coupée en dés.
5. Laisser mijoter à feu doux pendant 45 minutes.
6. Saler et poivrer au dernier moment.
7. Il est important de saler les cocos en fin de cuisson pour qu'ils restent tendres.