



Légumes secs

Cocos de paimpol à la bretonne



2h15

TEMPS TOTAL

1h30

PRÉPARATION

45 min

CUISSON

0

REPOS

477

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.