COCO DE PAIMPOL DEMI-SECS A LA BRETONNE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

350 à 400gr de grains de PAIMPOL (A-O-C)

1 oignon

4 ou 5 gousses d'ail

2 échalotes

250 gr de tomates fraîches 1 poivron vert

sel - poivre

PREPARATION

Faire doucement rissoler au beurre dans une cocotte 100gr d'oignons émincés et arroser avec 1/4 de litre de bouillon de pot au feu

Faire bouillir et ajouter 4 à 5 gousses d'ail et 2 échalotes épluchées mais entières.

Ajouter 250gr de tomates fraîches en dés et un petit poivron en morceaux.

Faire bouillir

Ajouter les cocos. Saler peu et poivrer fortement, ajuster si besoin avec un peu de bouillon de façon à ce que les haricots soient couverts de liquide.

Laisser cuire 40 à 50 minutes. En fin de cuisson le jus doit être réduit et les légumes tendres sans être écrasés.