COCOS DE PLOURIVO À LA TOMATE

INGRÉDIENTS

- 500 g de cocos de Plourivo
- 300 g de tomates
- 1/4 de litre de bouillon de pot-au-feu
- 2 gousses d' ail
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 2 carottes
- 1 poivron vert
- Thym
- Du sel
- Du poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 40MN
TEMPS DE CUISSON : 1H5MN
TEMPS TOTAL : 1H45MN

PRÉPARATION

Pour commencer, faites revenir les oignons émincés.

Arroser avec le bouillon de pot-au-feu et portez à ébullition.

Rajoutez l'ail et les échalotes, les tomates, les carottes et le poivron coupés en cube, et le thym.

Ajoutez les cocos de Paimpol, puis salez et poivrez à votre convenance. Ils doivent être impérativement recouverts de bouillon.

Pour une bonne cuisson des cocos, laissez-les mijoter pendant environ 3/4 d'heure.

Vos cocos de Plourivo sont prêts !