



Salade de cocos aux lardons

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de cocos de Paimpol en cosses
- 200 g de lard fumé
- 2 échalottes
- 4 cuil. à soupe d'huile
- 2 cuil. à soupe de vinaigre
- Sel, poivre
-

Temps de préparation :

15 mn

Temps de cuisson :

40 mn

Température de cuisson :

Commentaires :

Recette :

Ecossez les haricots et rincez les. Mettez -les dans une casserole et couvrez-les largement d'eau froide. Portez à ébullition et laissez frémir 40 mn. Salez en toute fin de cuisson.

Pelez les échalottes et hachez-les. Mélangez-les dans un plat creux avec 3 cuillère à soupe d'huile et le vinaigre. Salez et poivrez

Coupez le lard en batonnets. Ebouillantez-les 1 mn puis rincez-les et égouttez-les. Faites -les dorer dans une poêle avec le reste d'huile en tournant souvent. Epongez-les avec du papier absorbant.

Egouttez les cocos puis mettez-les dans le plat avec la vinaigrette à l'échalotte. Ajoutez les lardons et mélangez. Servez cette salade tiède.