

Echine de porc aux cocos de Paimpol

Les ingrédients pour 6 personnes :

2 kg de cocos de Paimpol ou autres haricots frais à écosser
1,3-1,5 kg d'échine de porc désossée
40 g de beurre
2 gousses d'ail
1 oignon
1 clou de girofle
1 bouquet garni
1 c à s de concentré de tomate
1 petite poignée de gros sel
Poivre

Ecosser les cocos et couper l'échine en gros dés.

Faire fondre le beurre dans une cocotte et faire dorer les morceaux d'échine sur toutes les faces. Mettre 2 l d'eau à bouillir.

Ajouter les cocos avec les gousses d'ail dans la cocotte, réduire le feu, couvrir et faire étuver 12 mn environ.

Arroser avec l'eau bouillante de façon à couvrir à hauteur tous les éléments, ajouter le gros sel, l'oignon piqué du clou de girofle et le bouquet garni et cuire à couvert pendant 30 mn environ.

Préchauffer le four à 200°.

Dans la cocotte, au bout des 30 mn ajouter le concentré de tomate et le poivre. Couvrir et achever la cuisson au four environ 3/4h-1h.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>