

Cocos de Paimpol aux saucisses de Montbéliard

Prépa : 10 min / Cuisson : 45 min (**Source : marmiton.com**)

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de Coco de Paimpol
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 4 tomates
- 1 feuille de laurier
- 1 brin de thym
- 2 saucisses de Montbéliard

Préparation :

Peler les tomates et les couper en dés.

Emincer les oignons et les faire fondre dans l'huile.

Ajouter les gousses d'ail pelées entières, les échalotes coupées en 2, les tomates, les cocos, le laurier et le thym.

Recouvrir d'eau et laisser cuire 20 minutes.

Retirer le laurier et le thym puis ajouter les saucisses fumées et poursuivre la cuisson 25 minutes.

Egoutter les saucisses, les couper en tranches.

Egoutter les cocos, les verser dans le plat de service et déposer les tranches de saucisse dessus.