



Fête de la soupe d'Auffargis

6 octobre 2012

La crème de coco de Paimpol

par les « Bigoudens Phare-Gussiens »

- Ingrédients : pour 4 personnes
- 1 kg de véritable coco de Paimpol
- ¼ de litre de crème fleurette
- 1 oignon blanc
- 2 feuilles de laurier
- Chorizo et persil frisé

Ecosser les cocos, faire revenir légèrement avec l'oignon blanc puis les recouvrir d'eau froide, mettre le laurier.

Après ébullition faire cuire doucement pendant 35 min environ, assaisonner en fin de cuisson.

Mixer les cocos avec une partie du bouillon de cuisson puis crémer.

On doit obtenir une crème pas trop épaisse.

Faire griller des lanières de chorizo.

Faire frire des petits bouts de persil frisé, égoutter les sur du papier absorbant.

Servir la crème de coco de Paimpol puis parsemer de chorizo et de persil.

Bon appétit, Kalon digor