

Tajine de Coco de Paimpol frais avec carottes et tomates

Ingédients pour 2/3 personnes

- 400 gr de Coco de Paimpol FRAIS
- 1 belle carotte
- 4 Tranches de Coppa CORSE
- Quelques tomates cerises (ou tomate coupée en morceaux)
- 2 Oignons blancs avec la tige verte
- 2 gousses d'ail
- 2 Clous de girofle
- 1 cuillère à moka (ou 1/2 cc) de Curcuma
- 1 cuillère à moka (ou 1/2 cc) de Cumin
- 1 bouquet garni
- 10 cl de vin blanc sec
- Une belle noix de beurre doux
- Huile d'olive
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes

- **LA VEILLE :** Ecosser les haricots blancs.
- Les mettre dans un saladier et les faire tremper tout une nuit dans de l'eau froide.
- **LE LENDEMAIN :** Retirer l'eau des haricots, les rincer puis faire bouillir de l'eau dans une cocotte.
- Dès l'ébullition de celle-ci, ajouter les haricots dans l'eau.
- Ajouter l'oignon épluché et coupé en deux après l'avoir piqué avec 2 clous de girofle (garder la tige verte, rincée d'eau).
- Ajouter le bouquet garni. Couvrir et cuire 30 minutes à petits bouillons.
- Pendant ce temps là, Couper les tranches de coppa en petits morceaux.
- Ciseler le 2ème oignon avec ne partie de la tige verte, après l'avoir épluché.
- Eplucher et ciseler l'ail également.
- Mettre un filet d'huile d'olive dans une casserole et faire revenir le tout.
- Ajouter le cumin et le curcuma
- Eplucher la carotte, la laver et la couper en très fines rondelles, les ajouter une fois le reste bien revenu.
- Laver les tomates et les ajouter coupées en morceaux..
- Ajouter le vin blanc, saler et poivrer puis cuire à couvert jusqu'à ce que les carottes soient tendres.
- Lorsque les haricots sont cuits, passer l'eau et les mettre dans un saladier.
- Ajouter les carottes et les tomates une fois cuites. Saler et poivrer
- Ajouter une noix de beurre et remuer le tout pour le faire fondre.
- Ciseler un peu de tiges vertes sur le dessus et servir

Fait bouillir la marmite
Cuisine
de Gut

