



Légumes secs

# Cocos de paimpol au thym et citron



**40 min 40 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISON

**0**

REPOS

**352**

CALORIES

## Étape 1

Préparation des cocos

- 1 Ecosser les haricots.
- 2 Dans une casserole, faire bouillir de l'eau.
- 3 Ajouter le gros sel.
- 4 Ajouter les cocos.
- 5 Laisser cuire 20 minutes.

## Étape 2

Préparation de la sauce

- 1 Zester le citron et presser le jus.
- 2 Dans une casserole faire chauffer la crème sur feu très doux.
- 3 Attention, si on utilise de la crème épaisse de ne pas la faire bouillir.
- 4 Ajouter le citron, les zestes et le thym.
- 5 Saler et poivrer. Laisser infuser sur feu très doux.
- 6 Eteindre le feu et ajouter le miel. Bien remuer.

## Étape 3

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les cocos

400 g **Haricots blancs**  
1 **Gros sel**

### Ingrédients pour la sauce

1 **Citron(s)**  
2 c. à soupe **Crème  
fraîche épaisse**  
2 branche(s) **Thym**  
2 c. à café **Miel liquide**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Dressage

4 branche(s) **Thym**

## Dressage

- 1 Egoutter les cocos et les servir dans chaque assiette.
- 2 Recouvrir de sauce.
- 3 Disposer une branche de thym sur le sommet des cocos.
- 4 Servir immédiatement.