

## Cocos blancs et saucisses de Toulouse



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Repos** : 12 h

**Cuisson** : 1 h

*Un bon plat du terroir, consistant et riche en goût !*

### Ingrédients

- 2 saucisses - de toulouse
- 100 g de cocos blancs - secs
- 1 cube de persillage
- 1 noisette de beurre
- persil ciselé
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Trempez les cocos secs pendant 12 heures dans de l'eau, puis égouttez.
- 2 Pesez les cocos et ajoutez-y 4 fois le volume d'eau. Mettez le tout dans une cocotte avec le cube de persillage, un peu de sel et de poivre. Laissez cuire 45 minutes sous pression. Eteignez le feu et n'ouvrez la cocotte qu'une fois la vapeur sortie.
- 3 Pendant ce temps, faites cuire les saucisses dans une poêle avec une noisette de beurre, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 4 Au dernier moment, poêlez légèrement les cocos et ajoutez les saucisses. Parsemez de persil et servez bien chaud.

Proposé par

**Les recettes du Mas du Loup**

Retrouvez Laurence sur son [blog "Les recettes du Mas du Loup"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

