

## Pâtes aux cocos de Paimpol frais et à la saucisse



*adapté d'une recette de Martha Stewart*

Pour 2 personnes

500g cocos frais dans la cosse, écosés

200g fusilli (pâtes torsadées), je les ai choisies de toutes les couleurs

1 gros oignon (ou 2 normaux)

1 feuille de laurier

QS gros sel

QS huile olive

2 saucisses aux herbes de belle taille (genre chipolatas), en rondelles épaisses

1 gros blanc de poireau ou 2 moyens, en rondelles. Comme il ne me restait que 2 minuscules poireaux, j'ai mis mes 2 poireaux et 2 petits oignons blancs frais.

2 belles gousses d'ail, ciselées

1 belle brindille de thym frais

quelques branches de persil plat

Mettre les cocos écosés dans une casserole, ajouter oignon et laurier, recouvrir d'eau froide non salée, porter à ébullition, couvrir, baisser le feu et laisser mijoter à couvert 10 minutes. Au bout de ces 10 minutes, saler au gros sel, couvrir et laisser mijoter encore 10 minutes pour terminer la cuisson.

Couper le gaz et laisser refroidir dans la casserole. Cette cuisson peut être faite à l'avance, on pourra réchauffer plus tard les cocos dans leur jus. Les cocos se conserveront très bien une nuit au frigo dans leur jus.

Dans une sauteuse, chauffer très peu d'huile d'olive à feu moyen-vif. Y faire griller les rondelles de saucisse. Quand les saucisses sont dorées, baisser le feu et ajouter les rondelles de poireau (ou dans mon cas de poireau et d'oignon), mélanger, puis ajouter l'ail ciselé et le thym. Laisser fondre sur feu moyen en remuant régulièrement. Il est également possible de stopper ici la réalisation du plat et de reprendre plus tard ou le lendemain.

Egoutter les cocos en réservant environ 1/2 litre de leur liquide de cuisson. Les ajouter à la sauteuse, mélanger sur feu doux, mouiller avec un peu de liquide réservé. Couvrir et laisser mijoter à feu tout doux en surveillant pour rajouter un peu de liquide de cuisson si ça sèche, le temps de faire cuire les pâtes.

Cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée selon les indications sur le paquet.

Quand les pâtes sont cuites, les égoutter, et si vous ne les utilisez pas tout de suite, les réserver en leur ajoutant un peu d'huile d'olive pour pas qu'elles collent.

Ajouter les pâtes dans la sauteuse, mélanger, remettre encore un peu de liquide de cuisson des cocos si ça paraît un peu sec. Ajouter enfin le persil, couper le gaz, mélanger et servir bien chaud.