# CREME DE COCO DE PAIMPOL AU LAIT DE COCO ET LARD GRILLE

**Pour 4 personnes préparation 30mn cuisson 1H**

|  |  |
| --- | --- |
| 12cl de crème liquide | ***Mélange d’épices :*** |
| 10cl de lait de coco | 1 c à café de sumac |
| 400g de haricots coco (en fait moins) | 1 c à café de sésame doré à la poêle |
| ***Garniture aromatique :*** | 1 c à café de cumin |
| 1 oignon, 1 carotte, 1 branche de céleri | 1 c à café de cannelle en poudre |
| 1 branche de thym, 1 feuille de laurier | Les graines d’1 gousse de cardamome |
| 3 gousses d’ail, 5 grains de poivre, sel | ½ c à café de fleurs de thym |
| ***Huile de vanille :*** | ½ c à café d’origan |
| 1 gousse de vanille | 4 tranches de lard |
| 12cl d’huile de pépins de raisins |  |

1 – ***Huile de vanille*** : la veille, ouvrez la gousse de vanille et émincez-la. Placez les graines dans un bocal hermétique en verre, ajoutez l’huile de pépins de raisins et fermez. Placez le bocal au bain-marie, comptez 10mn à partir de l’ébullition. Laissez refroidir et réservez.

**2 – Les épices : Dans une casserole, torréfiez toutes les graines ensemble puis mixez-les. Conservez dans une boîte hermétique.**

**3 – Le jour même, réunissez les haricots et la garniture dans une casserole, couvrez d’eau froide à 2 cm au-dessus des cocos.**

**4 – Cuisez à feu doux 40mn, salez à mi-cuisson. Laisser les refroidir dans le bouillon de cuisson.**

**5 – Egouttez les cocos, mélangez-les avec la crème liquide et le lait de coco, puis ajustez du jus de cuisson. Chauffez doucement, rectifiez l’assaisonnement.**

**6 – Mixez et filtrez dans une passoire. Rectifiez l’onctuosité avec du jus de cuisson.**

**7 – Dans une poêle, faites dorer les tranches de lard, puis coupez-les en fins morceaux dans le sens de la largeur. Réservez sur du papier absorbant.**

**8 - Servez froid dans des verres les cocos, ajoutez le mélange d’épices puis l’huile et en dernier les fins morceaux de lard grillé.**

**PS le mélange coco, lait de coco, crème liquide et jus de cuisson doit être onctueux sans grumeaux.**