

Ragoût de Porc aux Cocos

Pour 8 personnes : 2 kg de Cocos blancs triés, 4 saucisses de Morteau, 8 croustillons de porc, 1 boîte de canard confit, 1 tomate, 1 oignon, de l'huile d'olive, sel, poivre.

Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive. Y ajouter la tomate.

Faire revenir les saucisses et les croustillons, enlever la graisse. Faire cuire les grains de Coco dans de l'eau bouillante salée dans cette même cocotte jusqu'à mi-cuisson (pendant 30 minutes).

Rajouter l'oignon, la tomate, les croustillons de porc, les saucisses et les cuisses de canard. Assaisonner. Laisser mijoter 30 minutes.