

# COCOS PAIMPOLAIS AU POULET

## ET À LA SAUCE TOMATE

La cuisine de Laëty

[la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

### Ingrédients : (4 personnes)

- 300g de Cocos Paimpolais
- 500g de blancs de Poulet
- 200g de Sauce tomate
- 2 gousses d'Ail
- 1 CS d'huile d'olive
- 300ml d'eau
- Sel et poivre

### Recette :

- > Emincer l'ail
- > Couper les blancs de poulet en aiguillette
- > Cuire les cocos paimpolais 30Min environ dans une casserole d'eau salé > Egoutter les cocos paimpolais et Réserver
- > Mettre l'huile et l'ail émincé dans une cocotte
- > Dorer 2 Min
- > Rajouter les aiguillettes de poulet > Dorer
- > Rajouter les cocos paimpolais, la sauce tomate, l'eau, le sel et le poivre > Laisser mijoter 10 Min à feu doux
- > Server