

## *SOUPE PAIMPOLAISE N°23*

### **Ingrédients : 4 pers**

- 500 gr de cocos de paimpol
- 2 c.s. de lait
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- ¼ L de moules de bouchot
- 4 c.s. d'huile de noisette
- 1 c.s. de ciboulette

### **Préparation :**

Cuire les cocos dans l'eau froide avec l'oignon, l'ail, le laurier.

Porter à ébullition pendant 25 mn. Saler à la fin de la cuisson.

Cuire les moules à sec à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes.

Réserver l'eau de cuisson rendue par les moules.

Mixer les cocos avec le jus rendu par les moules jusqu'à l'obtention d'un velouté lisse.

Mixer l'huile de noisette et la ciboulette pour faire une sauce que vous ajouterez dans les bols de soupe.