

Bayanne

Pour 4 personnes : 2 kg de Cocos, 1 oignon, 1 clou de girofle, 1 feuille de laurier, 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 1 cuillerée à soupe de vinaigre, 1 oignon blanc ou ail et persil, sel, poivre.

Facultatif : un jarret de porc.

Faire cuire ensemble, pendant environ 1 heure, les Cocos, l'oignon piqué d'un clou de girofle et la feuille de laurier dans 4 litres d'eau. Ajouter sel et poivre. Egoutter les Cocos. Assaisonner avec une vinaigrette à l'huile d'olive. Ajouter de l'oignon blanc finement émincé ou l'ail et le persil hachés, en fonction de votre goût. Cette salade peut être accompagnée d'un jarret de porc qui aura cuit avec les Cocos.

