

Gratiné de Coco de Paimpol aux pilons de poulet

Pour quatre personnes

350 g de Coco de Paimpol frais
2 oignons violets
350 g de concassé de tomates
160 g de chapelure fine
1 poignée de persil plat
8 pilons de poulet
2 gousses d'ail
1 pincée de piment d'Espelette
1 filet d'huile d'olive

Mixez la chapelure avec le persil plat et réservez. Dans une sauteuse, faites suer avec l'huile d'olive les oignons violets émincés et les gousses d'ail hachées. Versez le concassé de tomates, ajoutez le piment d'Espelette et les Cocos de Paimpol. Assaisonnez et laissez mijoter une dizaine de minutes à feu doux.

Pendant ce temps, coupez le haut de l'os du pilon de poulet, retirez la peau et faites glisser la chair le long de l'os. Vous obtenez une masse dodue de viande et un os dénudé.

Versez les cocos à la tomate dans un plat à gratin, déposez les pilons de poulet assaisonnés de sel et de poivre, couvrez de papier aluminium et enfournez une vingtaine de minutes à 180°C. Retirez le plat du four et saupoudrez de chapelure au persil. Remettez au four, sans couvrir, une dizaine de minutes à 200°C avant de servir.

