

Tripes à la mode de mon papa.

Tripe crue : 1kg
Vin blanc sec : 40 cl
Huile d'olive : 5 cl
Tomate pelée en morceaux : 2 boîtes de 400 gr
Concentré de tomate : 2 c à s
Bouquet garni : 1 branche de Thym + 1 feuille de laurier + 2 ou 3 branches de persil
Caïeux d'ail : 4
Echalote: 4
Carottes : 2
Céleri branche : 1
Sel + poivre

6 Pommes de terre à chair ferme
Gros sel

Mettre les tripes dans une grande casserole et les recouvrir d'eau froide. Porter ensuite à ébullition, puis cuire les tripes pendant 10 min avant de les égoutter.

Laver et éplucher tous les légumes. Tailler le céleri branche et les carottes en fine brunoise. Emincer les échalotes et l'ail, puis les réserver avec les aromates.

Dans une cocotte chaude, verser un filet d'huile et faire revenir la garniture (carottes, ail, échalote, céleri, bouquet garni) sans coloration pendant 3 min. Ajouter ensuite le concentré de tomates et cuire durant 2 min, puis saler et poivrer. Déglacer au vin blanc et laisser réduire de 1/3. Ajouter alors les tomates en boîte. Finir par les tripes et mélanger délicatement, puis laisser cuire à feu doux durant 2 h 30 à peu près, en maintenant une petite ébullition.

Tester la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau : les tripes doivent être fondantes. Rectifier ensuite l'assaisonnement.

Eplucher les pommes de terre, puis les mettre ensuite dans une casserole remplie d'eau froide et saler au gros sel. Cuire pendant 10 à 15min en testant la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Égoutter ensuite les pommes de terre.

Pour le dressage : dans une assiette creuse, déposer quelques quartiers de pommes de terre, puis ajouter les tripes et les napper généreusement de sauce. A déguster très chaud.