

RECETTE CUISINE des GONES

TRIPES A L'ANCIENNE BOUCHON BRUNET

Ingrédients : Pour 6 personnes

2 kg de gras-double,
2 pieds de veau crus,
500 g de couenne de porc,
16 oignons,
4 carottes,
1 litre de beaujolais rouge,
1 litre de fond blanc de veau,
3 cuillères à soupe de concentré de tomate,
1 branche de céleri,
1 bouquet garni (composé d'un vert de poireau enfermant une feuille de laurier,
une branche de thym, 6 queues de persil, le tout lié à la ficelle de boucher),
30 g de beurre,
de l'huile d'arachide,
sel et poivre



Recette:

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Dans un cocotte en fonte,
faire suer dans un mélange beurre + huile
les oignons émincés finement pour obtenir une légère coloration.
Ajouter le gras-double coupé en carré de 4 cm de côté,
ajouter les carottes émincées en rondelles,
les pieds de veau lavés et fendus en deux dans le sens de la longueur
(à demander au tripier/charcutier), la couenne coupée en lamelles fines,
le concentré de tomate.
Laisser colorer l'ensemble puis déglacer au vin et au fond blanc.
Ajouter le céleri et le bouquet garni.
Assaisonner.
Placer la cocotte au four couverte pendant 3 h.

Servir avec des pommes vapeur persillées.



Bon Appétit