

## RECETTE CUISINE des GONES

### Tripes au vin blanc FAÇON HUGON

Préparation : 2 heures  
Cuisson : 4 heures

**Ingrédients :** Pour 6 personnes



3 kg de tripes prêtes à cuire (panse, bonnet, feuillet, fraise)  
1 pied-de-veau entier  
500 g carottes  
500 g oignons  
500 g de tomates fraîches 1 tête d'ail  
20 cl de cognac  
200 g de beurre  
1 l de vin blanc sec  
25 cl de madère  
2 cubes de bouillon de poule  
sel, poivre, thym, laurier



**Recette :**

Découper les tripes en morceaux,  
les faire sauter dans du beurre avec les oignons et les réserver dans une grande marmite  
Ajouter sel, poivre, thym et laurier, cognac, ail, pied-de-veau, vin blanc, tomates et carottes  
Laisser mijoter tout doucement,  
lier de jus avec deux cuillers de farine.  
Déglacer avec du madère.



**Bon Appétit**

*Recette : 2019*