

RECETTE CUISINE des GONES

SOUFFLÉ DE TRIPES AU COGNAC

Par Yvan Vialeton, chez Mounier



Ingrédient : pour 4 personnes

400 g de tripes
5 œufs entiers
4 à 6 cl de cognac
50 cl de crème épaisse
sel et poivre

Recette :

Hacher finement les tripes et y incorporer les jaunes d'œuf.

Monter les blancs avec une pincée de sel.

Verser le cognac dans les tripes et incorporer délicatement les blanc.

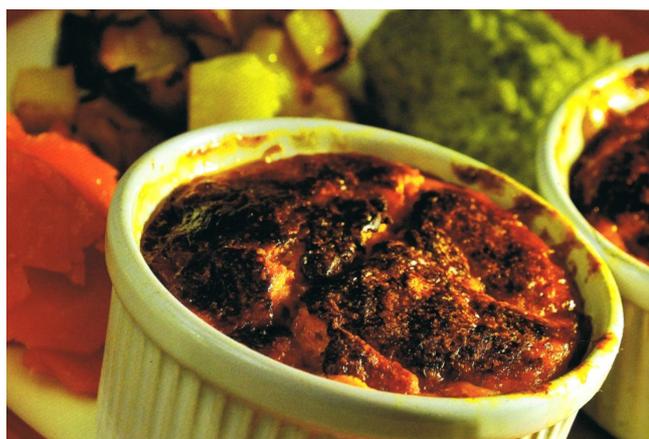
Incorporer la crème.

Saler et poivrer selon son goût.

Disposer dans un ramequin préalablement beurré et enfourner au bain-marie à 250 °C pendant 30 minutes.

Servir chaud avec 3 légumes

(pommes de terre, carottes, courgettes, petits pois, haricots verts...)



Photos Véronique Védrenne



Bon Appétit

Recette : 2014