

**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