

Tripes à la Milanaise

Pour 4 personnes :

- 2 cs huile d'olive
- 2 oignons coupés menu
- Un peu d'ail en poudre ou quelques gousses pour ceux qui aiment
- 1 cc sucre brun
- 1 cs bicarbonate
- 1 cs sel
- 1 cs poivre
- 1 cs épice légumes ou un peu de thym-sauge-romarin
- **1.2 kg de tripes de bœuf émincées**
- 6 cc de Whisky
- 1 boîte (1kg) de tomates concassées
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 4 feuilles de laurier
- Éventuellement un peu de graines de cumin des prés (carvi)
- Persil frais pour saupoudrer avant de servir
- 4 patates pelées cuites à l'eau à part



Recette

- 1- Laver les tripes et couper aux ciseaux les morceaux trop grands
- 2- Griller dans un cocote l'oignon et toutes les épices sauf le laurier
- 3- Incorporer les tripes et laisser à feu fort 5 minutes en remuant
- 4- Incorporer le bouillon, le whisky, le laurier et les tomates concassées
- 5- Recouvrir et laisser mijoter 4 heures sur petit feu. Suivre à chaque heure et mouiller si nécessaire. À la fin, retirer les feuilles de laurier et rectifier l'assaisonnement.



Variante : ajouter un peu de cumin en grains ½ heure avant la fin de cuisson

Service

Une belle portion de tripes, saupoudrer de persil et une patate, bon appétit !

