



Bœuf

Tripes au vin gris des côtes de meuse



2h20

TEMPS TOTAL

20 min

PRÉPARATION

2h

CUISSON

0

REPOS

381

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les tripes

1.2 kg **Tripes de boeuf**
30 cl **Vin gris**
250 g **Carotte(s)**
1 **Oignon(s)**
1 c. à soupe **Concentré de tomate**
1 c. à soupe **Moutarde**
50 cl **Bouillon de bœuf**
1 **Bouquet garni**
2 **Gousse(s) d'ail**
3 unité(s) entière(s) **Baies de genièvre**
3 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
2 c. à soupe **Graisse de canard**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 kg **Pomme(s) de terre**
4 branche(s) **Persil frisé**

Étape 1

Cuisson des tripes

- 1 Préchauffer le four à 180° (Th.6).
- 2 Peler et émincer l'oignon à l'aide d'un couteau éminceur. Peler l'ail et le dégermer à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Peler les carottes à l'aide d'un économe et les couper en rondelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Faire fondre la graisse de canard dans une cocotte puis y faire suer les oignons et les carottes pendant 10 minutes.
- 5 Ajouter l'ail, le concentré de tomate et la moutarde. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Ajouter les tripes et assaisonner de sel et de poivre. Verser le vin gris et le bouillon de bœuf puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 7 Ajouter les clous de girofle, les baies de genièvre et le bouquet garni. Mélanger et couvrir.
- 8 Enfourner pendant 2 heures.

Étape 2

Dressage

- 1 Peler les pommes de terre à l'aide d'un économe et les

2

3

4