



Porc

Tripes à la mode de caen



15h20 **20 min** **3h** **12h** **422**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Abats

1 kg **Panse(s) de boeuf**
200 g **Pied(s) de veau**
10 cl **Vinaigre d'alcool blanc**

Bouillon

200 g **Carotte(s)**
200 g **Oignon(s)**
75 cl **Cidre brut**
3 cl **Calvados**
4 **Gousse(s) d'ail**
2 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
1 **Bouquet garni**
1 **Sel**
1 **Poivre**
50 g **Beurre**

Étape 1

Préparation des abats

- 1 La veille, faire tremper la panse de bœuf dans un grand saladier d'eau froide additionnée de vinaigre.
- 2 Recouvrir de film alimentaire et laisser tremper une nuit au frais, en changer l'eau de temps en temps.
- 3 Le lendemain, égoutter la panse et la rincer sous l'eau froide du robinet.
- 4 L'étaler sur une planche et la couper en lanières.

Étape 2

Cuisson

- 1 Éplucher et émincer finement les oignons, tailler les carottes en rondelles.
- 2 Faire chauffer le beurre dans la cocotte et faire suer les légumes, sans coloration.
- 3 Couper le pied de veau en deux dans le sens de la longueur et l'ajouter dans la cocotte, ainsi que la panse en lanières.
- 4 Déglacer avec le cidre et le calvados.
- 5 Assaisonner de sel et poivre, puis ajouter les clous de girofle, l'ail et le bouquet garni.

- 6 Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 3 heures, en remuant de temps en temps.

Étape 3

Dressage

- 1 Après la cuisson des tripes, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 2 Servir très chaud et déguster dans des assiettes creuses.