



Bœuf Tripes à la polonaise



2h30 **30 min** **2h** **0** **411**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des Tripes à la polonaise

- 1 Bien laver les tripes. Les couvrir d'eau froide et porter à ébullition. Les égoutter et laisser refroidir. Les couper en fines lamelles.
- 2 Préparer le bouillon avec le jarret de bœuf, les carottes coupées en rondelles et le céleri coupé en morceaux.
- 3 Mettre les tripes dans le bouillon. Y ajouter les feuilles de laurier, les grains de poivre, le paprika, le gingembre et la marjolaine.
- 4 Faire mijoter à feu doux 2 heures environ ou jusqu'à ce que les tripes deviennent tendres.
- 5 Saler et poivrer s'il le faut.

800 g **Tripes de bœuf**
500 g **Jarret(s) de bœuf**
4 **Carotte(s)**
0.5 **Céleri-Rave**
3 feuille(s) **Laurier**
2 **Gousse(s) d'ail**
10 g **Gingembre frais**
2 c. à soupe **Marjolaine**
1 c. à café **Paprika**
5 **Poivre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 2

Dressage

- 1 Servir accompagné de pain de campagne grillé.