LES TRIPES

Des tripes mijotées longuement au four, au vin blanc et au Calvados, pour une grande tablée.
Retrouvez toutes les étapes dans cette recette et sur ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
12 à 18 personnes

Préparation
2h

Cuisson
6h30

INGRÉDIENTS

- du vinaigre blanc
- 3,6 kgs de tripes fraîches
- 2 pieds de veau fendus
- 500g de couenne de porc (facultatif)
- 900g d'oignons
- 600g de poireaux
- 800g de carottes
- du thym
- 6 feuilles de laurier
- des queues de persil
- 8 clous de girofle
- 20 grains de poivre noir
- 2 têtes d'ail
- 200g de Calvados
- 1,5 litre de vin blanc sec
- 160g de sel + 2 cuillères à soupe
- 3g de poivre noir mignonnette
- du piment Espelette (facultatif)
- de la matière grasse

MATÉRIEL

- 1 grand couteau
- 1 couteau d'office
- 1 faitout de 10 litres (minimum) qui passe au four !!
- 3 culs de poules
- 1 louche
- 1 écumoire
- de la ficelle
- de la mousseline ou boule à infuser (grosse, Ø 8 /10 cm)
- de l'aluminium
- 1 spatule

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Vérifier la propreté de vos morceaux de tripes et les mettre idéalement, la nuit, dans de l'eau fraîche avec un à deux verres de vinaigre blanc au réfrigérateur. Une fois égouttées, tailler des morceaux d'environ 4 à 6 cm de côté. Vérifier les pieds de veau.
- Blanchir les tripes avec les couennes et les pieds de veau en ajoutant 2 cuillères à soupe de gros sel.
- Laver le poireau et réserver les feuilles vertes foncées pour le bouquet garni
- Pendant ce temps, tailler les légumes : les carottes en rondelles de 3 à 4 millimètres d'épaisseur, puis les poireaux en cubes et ciseler les oignons
- Faire le bouquet garni avec les feuilles de poireaux, thym, laurier et queues de persil
- Prendre soin d'écumer les tripes avant ébullition, puis égoutter l'ensemble.

Étape 2

- Faire suer les oignons ciselés avec un peu de matière grasse sans trop de coloration, ajouter les poireaux en cubes et cuire à couvert doucement.
- Préparer la mousseline avec les clous de girofle, les grains de poivre noirs et les têtes d'ail coupées en 2 dans l'épaisseur. Préchauffer le four à 200°C
- Ajouter les tripes aux légumes en cuisson, puis le vin blanc, le Calvados, les pieds de veau, la mousseline, le bouquet garni, les couennes et les carottes.
- Couvrir avec juste ce qu'il faut d'eau et monter à ébullition en remuant à la spatule pour s'assurer que ça n'accroche pas. Fermer le faitout à l'aide de papier aluminium, sans laisser de trous, doubler afin d'éviter l'évaporation

Étape 3

- Enfourner et baisser le four à 150°C, laisser cuire 4 à 5 heures. Après 1H30, vérifier que votre cuisson n'aie pas réduite en jus, et compléter si besoin avec un peu d'eau (pas trop)
- Ajouter les 2/3 de votre sel, et reprendre la cuisson au four jusqu'à son terme avec toujours un papier d'aluminium bien hermétique
- En fin de cuisson, enlever le bouquet garni, la couenne et la mousseline
- Égoutter les pieds de veau, le reste des tripes et mettre le jus à réduire afin de corser les arômes suivant votre goût
- Pendant ce temps là, les tailler en petits cubes les pieds de veau

Étape 4

- Quand le jus est assez réduit, vérifier qu'il ne soit pas trop salé puid remettre les tripes et les pieds de veau taillés dedans.
- Ajouter du sel suivant le besoin, le poivre mignonnette et laisser cuire l'ensemble après ébullition, 45 minutes à feu doux en veillant que le fond n'accroche pas

N.B : si cela venait à accrocher un peu (caramel) : on coupe la cuisson, cela va se décoller naturellement et on reprend la cuisson si cela accroche beaucoup (noir, collé, brûlé)!!on change de casserole afin d'éviter qu'un goût et des morceaux de brûlés se propagent à toute la masse cuisinée

- La fin de la cuisson étant arrivée, veiller à rectifier l'assaisonnement au besoin. Mouler en terrine pour manger ou stériliser directement , sinon attendre 30 à 45 minutes avant de mettre au réfrigérateur avant une possible congélation ou une consommation ultérieure



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Il est possible d'agrémenter de pesto, ris d'agneau cuisinés, ail et tomates selon votre goût ! Mais pommes de terre vapeur et andouille vont très bien aussi !
Réchauffer toujours doucement !!

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/les-tripes/