



# Confrérie des Mange-Tripes d'Alès

(Médaille d'Argent en 2002 et Médaille d'Or en 2003 au Gard Gourmand)

## Ingrédient

3 kg de tripes fraîches de boeuf de l'abattoir d'Alès

- 500g de boeuf maigre (plats de côte, queue)
- 300g de petit-salé ou fond de jambon cru
- 4 oignons doux des Cévennes
- 4 carottes
- 30 cl de coulis de tomates
- 6 branches de basilic frais
- 500g de couenne
- ½ pied-de-veau
- 4 clous de girofle
- 3 branches de céleri
- 1 tête d'ail
- 1 bouquet garni
- ½ litre de bouillon filtré
- 1 verre de marc du pays du Gard
- ¼ litre de vin blanc sec du pays du Gard - sel, poivre, huile d'olive

## La Façon

Prenez 3 kg de tripes que vous lavez, égouttez et ébouillantez avant de les couper en morceaux. Placez-les dans un faitout, mouillez-les d'eau affleurée.

En y ajoutant : le boeuf maigre, le pied-de-veau, 1 oignon piqué de clous de girofle, les carottes entières, les branches de céleri et le bouquet garni.

Faire mijoter le tout pendant 3 heures à feu doux (important : écumer régulièrement)

### **Préparation du fond de sauce :**

Dans une cocotte, mettre l'huile d'olive, faire revenir: ail, petit-salé ou jambon cru (En des) - 3 oignons émincés, coulis de tomates, verre de marc, basilic, sel et poivre.

Rajouter les tripes égouttées, le pied-de-veau désossé ainsi que le vin blanc et le bouillon filtré que l'on aura pris soin de réserver afin que les tripes soient recouvertes de jus.

Couvrir et mettre à cuire pendant 3 heures :

. Soit au four thermostat 5

. Soit à feu doux (en prenant la précaution de remuer de temps en temps)

Si la sauce est trop liquide, faire réduire en enlevant le couvercle sur feu doux uniquement.

**Confrérie des Mange-Tripes / 68, chemin de la Massippe 30340 Saint Privat des Vieux -**