

Ragoût de tripes



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 1 h

Cuisson : 1 h

Un délice pour ceux qui aiment les abats. Peu coûteux.

Ingrédients

- 1 kg de tripes
- 1 bouquet de persil
- poivre
- 2 cubes boeuf
- 5 gousses d'ail
- 2 verres de vin blanc
- 3 cs de farine
- 2 échalotes
- 1 oignon
- 1 filet d'huile d olive

Préparation

- 1 Coupez vos tripes en lanières.
- 2 Faites-les revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, les échalotes et l'oignon ciselés.
- 3 Ajoutez la farine et mélangez. Faites revenir 10 minutes.
- 4 Ajoutez le vin, le persil et l'ail passé au mixeur.
- 5 Mettez les cubes, poivrez et laissez mijoter 30 minutes. Vérifiez quand même la cuisson.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon mari.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

