

Tripes à la mode de Caen



Plat **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 500 mn

Vous pouvez, si vous préférez, cuisiner cette recette avec du vin blanc.

Recette proposée par : Blog [entrepresetchamps](#)

Ingrédients

- 1 kg de gras double blanchi
- 1 morceau de barde de lard
- 1 pied de veau
- 4 carottes
- 1 cs de concentré de tomates
- 2 bouteilles de cidre brut
- 4 cs de calvados
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- fond de veau
- 1 bouquet garni
- 1 pincée de mélange 4 épices
- 2 clous de girofle
- sel et poivre

Préparation

- 1 Taillez le gras double en gros dés. Epluchez et coupez les carottes en rondelles. Pelez les oignons, piquez-en 1 avec les clous de girofle et émincez l'autre. Pelez la gousse d'ail, hâchez-la finement.
- 2 Tapissez une cocotte en fonte (ou en terre) avec les bardes de lard. Etalez dessus les carottes, l'oignon émincé et l'ail. Répartissez ensuite les tripes et enfouissez-y le pied de veau.
- 3 Ajoutez le bouquet garni, les épices et l'oignon piqué de clous de girofle. Salez et poivrez. Mouillez avec le calvados et le cidre.
- 4 Mettez un couvercle et enfournez à 165°C pendant au moins 8 h (en vérifiant 2 ou 3 fois la sauce : si besoin, ajoutez un peu de jus).
- 5 Quand c'est cuit, retirez le bouquet garni et les os du pied de veau. Rectifiez l'assaisonnement et servez accompagné de pommes de terre cuites à l'eau et saupoudrées de persil.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

