

Tripes façon maman



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 2 h

Un plat authentique, bon marché avec des pommes de terre cuites dans le jus.

Ingrédients

- 1,2 kg de tripes précuites
- 1 pied de veau
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 échalote
- 1 boîte de tomates pelées
- 2 carottes
- 2 tomates fraîches
- 25 cl de vin blanc
- 25 cl de bouillon
- sel
- poivre
- bouquet garni
- 100 g de lardons
- 800 g de pommes de terre
- 2 cs d'huile d'olive

Préparation

- 1 Dans une cocotte, faites dorer l'oignon émincé, l'ail et l'échalote dans l'huile.
- 2 Ensuite, faites revenir les lardons, les tomates fraîches, les carottes coupées en rondelles, les tripes et le pied de veau. Laissez cuire 10 minutes.
- 3 Après ce temps, versez le vin et le bouillon, rajoutez le bouquet garni et la boîte de tomates. Laissez mijoter à feu moyen pendant 1h30.
- 4 Vérifiez qu'il y ait toujours suffisamment de liquide, rajoutez du bouillon si nécessaire.
- 5 Epluchez les pommes de terre, coupez-les en deux si elles sont grosses, rajoutez-les dans la cocotte avec les tripes et laissez-les cuire 30 à 40 minutes.
- 6 Servez aussitôt.

Proposé par



victoryne

je suis retraitée . j'aime cuisiner pour mes proches et amis. Des recettes simples, et d'autres adaptées pour diabétiques dont je fais partie. venez me faire un petit coucou sur mon blog Victorine en cuisine. A bientôt

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

