

# Tripes à la méridionale

## **Ingrédients :**

1,5 kg de Tripes  
10 cl de vinaigre de cidre  
1 oignon piqué d'un clou de girofle  
1 carotte

## **Ingrédients pour la sauce :**

4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 carottes  
2 oignons  
40 cl de vin blanc  
40 cl d'eau  
800 g de pulpe de tomate  
2 cuillères à café de thym, 1 feuille de laurier  
Sel, poivre,  
1 pincée de piment de Cayenne

## **Préparation :**

Couper les tripes en carrés de 4 centimètres.

Faire dégorger les tripes dans un grand volume d'eau additionnée de 10 cl de vinaigre pendant 30 minutes.

Rincer, les mettre dans une sauteuse, couvrir d'eau, ajouter la carotte coupée en tronçons et l'oignon piqué du clou de girofle.  
Blanchir 60 minutes.

Égoutter. Réserver.

Dans une cocotte faire chauffer l'huile, couper les oignons et les carottes en brunoise et les ajouter.  
Faire fondre 15 minutes à feu doux.

Ajoutez les gras double, faire revenir à feu moyen 20 minutes environ.

Ajouter la pulpe de tomate, le vin blanc, le thym et le laurier.

Saler, poivrer, couvrir, laisser mijoter au moins 3 h en surveillant le fond pour qu'il n'attache pas.  
Vérifier la cuisson des tripes avec la lame d'un couteau.  
Rectifier l'assaisonnement.  
Servir chaud accompagné de pomme de terre vapeur.