

# Les Tripes à la Niçoise

## Li Tripa a la Nissarda

### Ingrédients : pour 8 personnes

- › 2,5 kg de tripes étuvées,
- › deux demi-pieds de veau,
- › 3 à 4 oignons,
- › 6 gousses d'ail,
- › 1,5 kg de tomates,
- › ½ l de vin blanc sec,
- › une douzaine de carottes,
- › 1 bouquet garni composé de 2 branches de céleri, 2 à 3 feuilles de laurier sauce, du thym, des queues de persil et du romarin,
- › 6 à 7 clous de girofle,
- › 6 citrons,
- › fromage de lait de vache de montagne sec râpé (*parmesan ou sbrinz*),
- › 5 cl de marc du pays,
- › sel, poivre,
- › huile d'olive.

### VARIANTES

- › On peut ajouter une orange avec les carottes et le céleri.
- › En épluchant l'orange, retirer au maximum la pellicule blanche et hacher très finement l'orange.

**Temps de préparation :** 40 min

**Temps de cuisson :** 6 - 7 heures

**Saison :** automne - hiver

Laver très soigneusement les tripes et les frotter avec du citron. Les faire tremper dans de l'eau froide citronnée pour qu'elles ne dessèchent pas. Les blanchir.

Dans un faitout faire chauffer un peu d'huile d'olive, verser les oignons émincés, ajouter l'ail écrasé, les demi-pieds de veau et faire revenir le tout. Déglacer avec le vin blanc puis verser les tomates émondées et épépinées. Laisser cuire une dizaine de minutes.

Egoutter les tripes, les verser dans la préparation, puis ajouter les clous de girofle, du bouillon (ou l'eau) en veillant à bien couvrir les ingrédients et laisser cuire à petit feu pendant 6 à 7 heures. Saler légèrement et rajouter le bouquet garni (Bien ficelé pour qu'il ne se répande pas).

Au bout de 5 heures, ajouter les carottes coupées en rondelle (de 1cm) et les branches intérieures du céleri coupées en bâton. Rajouter du sel si nécessaire. Veiller à ce que la préparation ne s'attache pas au fond du faitout.

Ajouter l'eau de vie 1 heure avant la fin de la cuisson.

Ce plat s'accompagne très bien de pommes vapeur. Ajouter le fromage râpé.