

Tripes au vin blanc d'Alsace

Pour 6 Personne(s)

Temps de préparation : **25 min**

Temps de cuisson : **1 h**

- 1 kg de tripes cuites
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 20 cl de vin blanc alsacien type Riesling
- 15 cl de bouillon de bœuf
- Un bouquet de persil
- 1 pincée de farine
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- Noix de muscade
- Curry
- Sel, poivre

Hachez les oignons, l'ail, le persil et les tripes.

Faites chauffer une noix de beurre et un filet d'huile dans une casserole. Ajoutez tous les ingrédients hachés et une pincée de farine.

Ajoutez le vin blanc, salez et poivrez.

Mélangez le bouillon avec un pincée de noix de muscade et 2 pincées de curry. Versez ce mélange dans la casserole et laissez cuire pendant 1 bonne heure.

Ajoutez la crème fraîche et servez bien chaud.