

# Tripes faciles

## **Pour 2/3 Personne(s)**

Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **5 à 7 h**

1 kg de tripes crues  
2 échalotes et un oignon  
1 tomate et une gousse d'ail  
1 ou 2 carottes  
Une tranche de lard  
Thym, laurier, sel et poivre  
Du cidre sec ou du vin blanc 50 cl

Hacher l'oignon et les échalotes. Éplucher les carottes et couper en sifflets. Peler la tomate et couper en dés.

Dans une cocotte en fonte ou terre cuite, mettre un peu d'huile, l'ail, les échalotes, l'oignon, les aromates et les carottes. Mélanger et couvrir de vin blanc ou mieux de cidre sec.

Mettre au four à 140 degrés ou thermostat 4 - 5 pendant 5 à 7 heures.

Accompagnement : riz, pâtes, pommes de terre vapeur ou autres féculents suivant les goûts.

Astuce : recuire 1 ou 2 heures le lendemain c'est encore meilleur.