

Tripes à la basquaise



Ingrédients pour 4 à 6 personnes:

- 1 kg de tripes
- 1 pied de veau
- 200 gr de lard de poitrine
- 2 jaunes d'œufs
- 500 gr de carottes
- 300 gr de champignons
- 1 gros oignon
- 4 gousses d'ail
- 2 poivrons
- vin blanc sec
- huile, saindoux
- sel, poivre, clous de girofle
- piment d'Espelette

Préparation:

Laver les tripes dans plusieurs eaux et les découper en morceaux. Plonger les tripes et le pied de veau dans de l'eau bouillante. Enlever et égoutter lorsque l'eau est tiédie. Désosser et couper en morceaux le pied de veau.

Faire dorer le lard coupé en morceaux, les carottes en rondelles, les champignons et l'oignon émincés. Ajouter les tripes et le pied de veau. Couvrir de 2/3 de vin blanc sec et d' 1/3 d'eau. Assaisonner de sel, poivre, piment, l'ail haché et quelques clous de girofle.

Porter à ébullition pendant 30 mn, puis couvrir et laisser mijoter 4 heures.

Détailler les poivrons épépinés. Les faire revenir dans un peu d'huile ou de saindoux. Les incorporer dans les tripes

Ajouter 2 jaunes d'œufs juste avant de servir.