



4 personnes



45 minutes



5 heures

1 kg de tripes variées
2 grosses boîtes de tomates pelées
2 gros oignons
sel, poivre
1 grand verre de vin blanc
une rasade de pastis
1 petit piment oiseau
4 carottes
½ litre de bouillon

Tripes à l'ancienne

1- Coupez les tripes en petits morceaux, faites-les revenir dans une cocotte en fonte pendant 10min.

2- Ajoutez les oignons coupés en petits morceaux, les carottes en rondelles et mélangez bien le tout.

3- Ajoutez ensuite les tomates préalablement coupées en dés, le vin blanc, le piment oiseau, sel et poivre et versez le bouillon.

4- Laissez mijoter 5h et ajoutez dans la dernière heure de cuisson la rasade de pastis.

5- Servez avec des pommes de terre à l'eau.