

Tripes à la sauce catalane



Pour 6 personnes :

- 1,5 kg de tripes de bœuf (gras double) nettoyé et blanchi
- 1 litre de bouillon de légumes

Sauce :

- 100 g de jambon de pays
- 100 g de chorizo fort
- 8 tomates bien mûres
- 2 carottes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 petit poivron vert
- piment de Cayenne en poudre
- paprika en poudre
- 25 cl de vin blanc sec
- huile d'olive

Mettre les tripes dans la cocotte minute, les couvrir avec le bouillon de légumes. Fermer la cocotte minute et laisser cuire 1 heure.

Pendant ce temps, préparer la sauce : faire revenir l'oignon haché dans un peu d'huile d'olive. Quand il devient translucide, ajouter l'ail, les tomates émondées, les carottes coupées en rondelles, le poivron coupé en petits dés. Ajouter 25cl de vin blanc sec, une pincée de sucre et laisser mijoter à feu doux environ 30 minutes en remuant régulièrement pour obtenir une préparation onctueuse.

Couper le jambon de pays et le Chorizo en petits morceaux et les incorporer à la sauce (saler, poivrer si nécessaire), et ajouter une pincée de piment de Cayenne et de paprika.

Quand les tripes sont cuites les égoutter, les mettre dans une cocotte avec la sauce, laisser mijoter 20 minutes à feu doux en surveillant la cuisson.

Servir avec quelques bonnes pommes de terre cuites à l'eau.