

Tripes à la mode de Pézenas

Pour 10 personnes :

- 3 kilos de tripes coupées et nettoyées*
- 1 pied de cochon non cuit
- 1/2 litre de vin blanc sec
- 800g de pulpe de tomates
- 300g de poitrine de porc fraîche et non salée
- 200g de couennes de porc
- 2 oignons moyens
- 5 gousses d'ail
- 2 carottes, *ma mère n'en mettait pas et je n'en mets pas toujours*²
- [bouillon de volaille ou de légumes \(clic\)](#)
- 2cc de sucre
- 10 pommes de terre à chair ferme
- sel et poivre

* on trouve maintenant chez les tripiers (de moins en moins nombreux) mais aussi dans certaines grandes surfaces des tripes nettoyées et coupées ce qui n'était pas toujours le cas avant, je ne vous raconte pas la galère pour les nettoyer.

La veille, le matin :

1. Commencer par faire blanchir les tripes ¼ d'heure en débutant la cuisson à froid.
2. Égoutter les tripes, les rafraichir à l'eau froide.
3. Couper la poitrine en dés. Peler et émincer l'oignon. Couper les pieds de cochon en deux dans le sens de la longueur. Couper les couennes en morceaux si elles ne le sont déjà. Peler et émincer l'ail. Peler et couper en rondelles la carotte.
4. Tapisser le fond de la cocotte avec les couennes, gras vers le fond.
5. Disposer : une couche de tripes, saler*, poivrer. Déposer un ½ pied de cochon dessus.
6. Parsemer des dés de poitrine sur les tripes.
7. Parsemer de lamelles d'oignon et d'ail.
8. Parsemer de rondelles de carottes.
9. Recouvrir d'une fine couche de pulpe de tomate. Saupoudrer de sucre.
10. Recommencer les étapes 5, 6, 7, 8, 9 jusqu'à épuisement.
11. Arroser avec le vin blanc.
12. Compléter avec le bouillon de façon à recouvrir entièrement les tripes.
13. Porter à ébullition puis baisser le feu jusqu'à obtenir un très léger bouillonnement. *Pour exemple je règle sur 4 l'induction qui a 15 graduations.*
14. Laisser cuire 2 heures à couvert.

La veille, le soir :

1. Remettre à cuire 2 autres heures dans les mêmes conditions.

Le lendemain matin :

1. Remettre à cuire 2 heures, toujours à feu bas mais à découvert pour éliminer un peu de liquide.
2. Pendant ce temps peler les pommes de terre et les laisser dans l'eau jusqu'au moment de leur utilisation.
3. Au bout des 2 heures de cuisson ajouter les pommes de terre coupées en deux si elles sont trop grosses.
4. Laisser cuire une heure de plus à couvert cette fois.

Deux façons de servir :

Soit telles quelles dès la fin de la cuisson.

Soit gratinées après les avoir mises dans un plat à gratin. C'est souvent comme ça que j'utilise les restes et c'est ainsi qu'elles sont les meilleures à mon sens.

* **Attention de ne pas trop saler si le bouillon l'est déjà.**