



Les idées de mon boucher,
c'est branché !



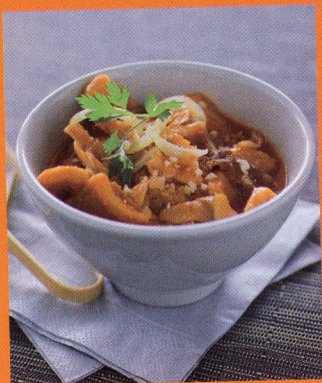
Des morceaux de goûts
pour des recettes innovantes

Vive Le Mois des Produits Tripiers



Le goût, la vie
**PRODUITS
TRIPPIERS**

Tripes à la tonkinoise



Ingédients (pour 4 personnes)

600 g de gras-double préparé par votre artisan boucher, 2 oignons jaunes, 2 cuillères à soupe de panure, 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide, 2 cuillères à soupe de sauce soja, 2 cuillères à soupe de farine, 1 petite boîte de concentré de tomates, 2 verres de vin blanc sec, 10 cl de vinaigre de vin, 5 branches de persil, 4 branches de coriandre, 3 gousses d'ail hachées, sel, poivre.

Préparation : 10 min – Cuisson : 2 h

Préparation

Pelez et coupez les oignons finement. Coupez le gras-double en petits carrés de 3 cm. Saupoudrez de panure. Chauffez l'huile dans une sauteuse. Ajoutez les oignons, mélangez. Ajoutez les morceaux de gras-double, salez et poivrez. Faites revenir quelques minutes, puis saupoudrez de farine et mélangez à nouveau. Laissez dorer 5 minutes avant d'ajouter le concentré de tomates. Mouillez avec le vin blanc, le vinaigre et la sauce soja. Complétez avec de l'eau à hauteur. Couvrez et laissez mijoter 2 h. 1/4 heure avant de servir, ajoutez le persil, la coriandre et l'ail hachés.

Astuce de mon artisan boucher

Pour réduire le temps de cuisson, coupez le gras-double en très fines lamelles de 1 cm de large.