

Tripes à la piémontaise au Parmesan Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

04 personnes



Temps préparation

40 minutes



Temps de cuisson

200 minutes

Ingrédients

Fromage : 100 grs [Parmesan Reggiano](#)

700 grs tripes de veau diverses

400 grs chou vert

200 grs pommes de terre

200 grs oignons

200 grs poireaux

50 grs lard

50 grs beurre

1 feuille de laurier

3 ou 4 feuilles de sauge

1/2 tige de céleri

2 L bouillon

sel, poivre

épices.

Préparation

Veillez à ce que les tripes soient parfaitement lavées à l'eau courante, ébouillantées et dégraissées. Détaillez-les en minces lanières. Hachez les oignons, les poireaux, le céleri, le chou et le lard. Déposez le tout dans une grande casserole avec le beurre, le laurier, la sauge. Réglez la chauffe à feu doux, rissolez en remuant de temps en temps. Pelez, lavez et taillez les pommes de terre en dés, épongez la tripe, ajoutez-les aux herbes et condiments. Versez le bouillon, assaisonnez copieusement. Augmentez un peu l'intensité du feu, qui doit rester modéré durant 3 heures. A mi-cuisson, ajoutez le chou vert coupé en chiffonnade. Rectifiez l'assaisonnement en cas de besoin. A la fin, versez les tripes dans un plat de service chaud, poudrez-les de parmesan. Servez immédiatement.