



TRIPES A LA MODE CORSE



- 500 g de tripettes par personne,
- 1 verre de vin par kilo, du lard,
- oignons, ail,
- clou de girofle,
- purée de tomates,
- thym, laurier, persil.



Préparation :

Après avoir lavés les tripettes avec soin, on les égoutte et on les coupe en lanières assez fines. Mettez dans le fond d'une grande marmite, le saindoux ou l'huile, deux gros oignons émincés, de l'ail, un oignon piqué de clous de girofle, de la purée de tomates délayée dans le vin, thym, laurier, persil et, enfin, les " tripette " .

Assaisonnez fortement. Faites partir sur un feu vif.

Couvrez hermétiquement. Cuire à feu doux un quart d'heure.

Avant de servir, ajoutez de l'ail réduit en purée au mortier, ou simplement haché.

