< retour

# Tripes de boeuf



Aimez-vous cet ingrédient?

IMPRIMER [1] TÉLÉCHARGER [2]

#### À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

#### Saisonnalité:



Type: Autres produits tripiers

Mets à base d'estomac de ruminants (bœuf, mouton et veau diversement accommodés). Le mot «tripe» désigne également le boyau d'un animal de boucherie. L'estomac des ruminants comprend 4 poches successives nommées panse, bonnet, feuillet et caillette.

Le plus commun des apprêts est celui des tripes à la mode de Caen qui associe aux tripes

de bœuf, un pied de bœuf, des couennes de lard, de l'ail et des oignons.

#### **COMMENT CHOISIR?**

Les tripes sont le plus souvent vendues blanchies. Choisir des tripes de couleur blanche ou jaune crème (la couleur varie selon le sexe de l'animal) qui ont une bonne odeur.

### QUE FAIRE AVEC ?

Les tripes sont souvent servies accompagnées de pommes de terre; on les cuisine avec une grande variété d'ingrédients, tels pieds de bœuf, de porc ou de veau, tête de porc, lard, légumes, vin, crème et assaisonnements. On marine souvent le gras-double (morceaux de panses de bœuf échaudés et cuits à l'eau) avant de le griller ou de le frire; on le sert aussi en ragoût, en gratin ou braisé. On peut le braiser une vingtaine d'heures, ce qui le rend très tendre.

#### **COMMENT PRÉPARER?**

Les tripes peuvent être pochées 1 h ou 2, puis sautées ou frites une dizaine de minutes. Elles peuvent aussi être blanchies une quinzaine de minutes puis braisées de 3 à 4 h; bien les cuire, sinon elles restent dures.

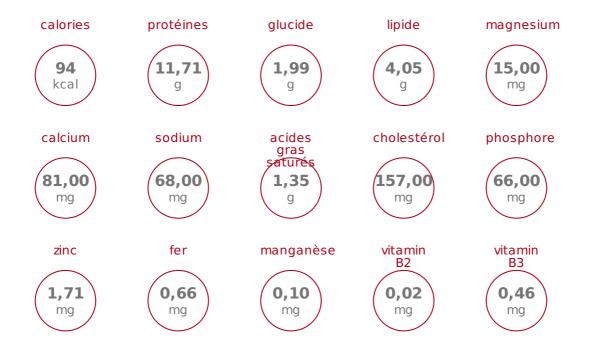
#### **COMMENT CONSERVER?**

Se congèle : oui

Les tripes se conservent 1 ou 2 jours au réfrigérateur et 3 à 4 mois au congélateur.

### VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

Les tripes sont riches en vitamine B12 et en zinc.





#### Afficher plus

\* Source de données : AFSSA

# Tripes au vin gris des côtes de meuse [3]

En savoir plus [3]

## Tripes à la lyonnaise [4]

En savoir plus [4]

## Tripes à la polonaise [5]

En savoir plus [5]

#### Liens

- [1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16005
- [2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16005
- [3] https://www.goog.com/recipes/tripes-au-vin-gris-des-cotes-de-meuse
- [4] https://www.qooq.com/recipes/tripes-la-lyonnaise
- [5] https://www.qooq.com/recipes/tripes-la-polonaise