

TRIPES A LA MODE DE CAEN

Dans cette préparation, une erreur trop communément répandue est de substituer les pieds de veau aux pieds de bœuf. Il en résulte que le fonds, se trouvant moins chargé en gélatine, est moins bien lié, d'abord ; et, ensuite, les pieds de veau étant plus tendres que les tripes se trouvent réduits en bouillie avant que celles-ci soient au point. Cette prétendue amélioration de la recette normande va donc à l'encontre du but qu'elle se propose. — Une autre erreur à signaler, est celle qui consiste à servir les Tripes en ustensiles d'argent, ce qui est aussi illogique que de dresser un chaud-froid sur un plat en terre ordinaire.

En raison de leur caractère simple, les Tripes doivent être servies en terrines de grès ou de faïence, qui conservent mieux la chaleur, et l'attention doit se porter, non pas sur l'élégance de la présentation, mais sur le meilleur moyen pratique pour qu'elles soient dégustées brûlantes.

Préparation des Tripes.

Éléments. — La Tripe complète comprend : les *Pieds* et la totalité du mésentère qui se subdivise en : *Panse* ; *Bannette* ou *Feuillet* ; *Caillette* ou *Millet* ; *Franchemule*.

Ces diverses parties sont d'abord soumises à un long trempage à l'eau froide et à un blanchissage léger, pour le complément d'épuration et la facilité de leur détail. Elles sont ensuite divisées en morceaux carrés de 5 centimètres de côté.

Pour l'assaisonnement et la condimentation d'une Tripe entière, il faut : 2 kilos d'oignons piqués de 4 clous de girofle — un kilo 500 de carottes — 8 grammes de sel et 2 grammes de poivre au kilo pesant — un bouquet composé de : un kilo de poireaux, 150 grammes de queues de persil, 3 grammes de thym et un gramme de laurier — 2 litres de cidre qui ne noircisse pas (sinon, mieux vaudrait mouiller à l'eau) et 3 décilitres de cognac ou de *calvados*. Les proportions de mouillage peuvent varier, selon la forme de l'ustensile que l'on emploie ; mais, dans tous les cas, les tripes doivent être mouillées à hauteur.

TRAITEMENT ET CUISSON DES TRIPES. — Prendre une casserole ou une braisière où la tripe puisse tenir juste ; déposer dans le fond : carottes, oignons, assaisonnement et les 4 pieds, désossés et tronçonnés en morceaux moyens. Ajouter les tripes, en plaçant le bouquet au milieu ; ranger sur celles-ci les os des pieds, éclatés en deux sur la longueur, des plaques de graisse de bœuf épaisses de 3 centimètres et bien dégorgées, puis le mouillage. — Couvrir l'ustensile avec une épaisse couche de pâte assez ferme (farine détrempee à l'eau chaude) et mettre au four. (Four de boulanger ou de pâtissier.)

Quand cette pâte est bien cuite, soit au bout de 2 heures environ, l'ustensile est fermé avec son couvercle.

— Temps de cuisson à four moyen : 10 heures.

En défournant, on retire le couvercle de pâte, ainsi que les os, graisse, carottes, oignons et bouquet. Les tripes sont alors rangées en terrines, et le jus, dégraissé à nouveau, est passé dessus.

La double enveloppe de graisse et de pâte n'a pour but que d'empêcher une évaporation trop rapide, qui est toujours à craindre si la cuisson