

TRIPES DE BARBES DE ST-JACQUES

500 grs de Barbes de St-Jacques triées et lavées
80 grs de gras de rognons de veau
100 grs d'oignons émincés
100 grs de carottes coupées en brunoise
100 grs de poireaux émincés
80 grs de céleris émincés
1 petite boîte de concentré de tomates
1 petite boîte de tomates en dés
 $\frac{1}{2}$ pied de veau
1 oignon piqué avec 2 ou 3 grains de clous de girofle
1 gousse d'ail hachée menu
1 bouquet garni
Thym
20 grs de Calva
1 bouteille de cidre brut
Sel, poivre et piment d'espelette
Farine + eau pour luter la marmite
Pommes de terre cuites vapeur + persil haché pour le service

- Bien trier les barbes (enlever la boule noire) et les laver pour éliminer tout le sable
- Blanchir à l'eau bouillante ces barbes pendant environ 15', puis les égoutter et les hacher au couteau. Réserver le bouillon (on peut en faire un fumet)
- Dans 1 gros fait tout en fonte
Placer au fond le pied de veau + 1/3 de la graisse hachée menu
Mettre 1/3 des légumes
Mettre les tripes hachées
Mettre le reste des légumes
Saler, poivrer pimenter
- Mouiller avec :
Le Calva
Le cidre
Quantité suffisante de bouillon pour arriver juste au niveau

Mettre concentré de tomate et tomates en dés
Le bouquet garni, l'oignon avec ses clous de girofle
Ajouter par dessus le restant graisse hachée

- Mettre un couvercle et luter avec le mélange farine et eau pour que le fait tout soit bien hermétique
- Placer au four à 90° pendant 16h
- Casser le boudin de croute de pain, rectifier l'assaisonnement et servir avec les pommes de terre (rattes du Touvet) parsemées de persil haché