

TRIPES À LA CITRONNELLE

Inspiré de : Tuwalya ng Baka at Laman Lamanan ng Baboy <http://www.wanderlustsha.com/?p=146>

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 Kg de tripes de boeuf blanchies (elles sont généralement vendues comme ça par le tripier)
- 3 tiges de citronnelle
- 50 g de gingembre
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 1 branche de céleri
- 1 gros oignon
- 10-15 grains de poivre noir
- 1 piment rouge séché
- 2 gousses d'ail
- 1/2 botte de cives
- 1 botte de coriandre
- quelques brins de persil
- 2 tomates
- 3 cuillères à soupe de sauce de poisson (Nuoc Mam)
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillère à soupe de sucre de palme, à défaut de la cassonade
- 3-4 petits piments thai, au goût
- Sel



Cette salade de tripes s'inspire des salades de boeuf thaïlandaises et d'une salade de tripes des Philippines au nom ébouriffant : Tuwalya ng Baka at Laman Lamanan ng Baboy

La cuisson est un peu longue, mais elle peut être faite la veille et il n'y a pas grand-chose à faire après. Ça peut se servir en entrée ou pourquoi pas à l'apéro comme des tapas.

Mettez les tripes dans un faitout avec 2 tiges de citronnelle coupées en 4 dans la longueur, le gingembre en rondelles, les cubes de bouillon, le céleri, l'oignon, le poivre, le piment séché et une petite poignée de gros sel. Recouvrir d'eau et

faire cuire à couvert à petits bouillons jusqu'à ce que les tripes soient tendres. Ça prend environ 4 heures. Egoutter et laisser refroidir.

Lorsque les tripes sont froides détaillez les en petits morceaux de 1-2 cm de côté. Coupez finement la citronnelle restante, hachez l'ail. Préparer la sauce en mélangeant Nuoc Mam, vinaigre, sucre, sel, citronnelle et ail. Versez sur les tripes et réservez au frais 1 petite heure. Avant de servir, détaillez les tomates en petits dés, hachez finement les herbes et les piments (pensez à enlever les graines si vous craignez les plats trop forts). Mélangez le tout et servez.