

CHKEMBA -TRIPES EN SAUCE PIQUANTE A L'ORANAISE



Pour 6 personnes:

**Des tripes nettoyées, environ 1 kg, panse et boyaux,
200 g de haricots blancs trempés la veille, c'est juste pour
agrémenter, ça n'est pas un plat de haricots, surtout pas de
pois chiches.**

1 oignon haché

1 tête d'ail pilée

3 cs d'huile

1 c c de coriandre en poudre

1 c c de carvi en poudre

1 c c de paprika fort

**2 c s de concentré de tomate + ou - , la sauce ne doit pas
être très rouge ni trop épaisse**

Sel

Les tripes seront grattées et nettoyées soigneusement, on ôte dans la mesure du possible le gras sur les boyaux qui rend la sauce trop grasse.

Couper les tripes en morceaux pas trop petits, car ils se rétractent à la cuisson et les faire blanchir,

les filtrer puis les faire revenir à feu doux avec 1 oignon râpé dans un peu d'huile, mouiller avec 2 litres d'eau environ, couvrir et laisser mijoter 3 à 4 heures environ. Utiliser une cocotte minute si possible.

Pincer entre le pouce et l'index, dès que les tripes sont cuites et bien tendres, ajouter les haricots, laisser mitonner,

à mi cuisson des haricots, ajouter les épices et l'ail pilé, le concentré de tomate et saler à ce moment.

Continuer la cuisson afin d'obtenir juste assez de sauce, rectifier l'assaisonnement si besoin