

TRIPES A LA CRÈME 391

calories

Cuisson: 10 minutes □ 5 de préparation

2 personnes:

350 g de tripes cuites

40 g de beurre

40 cl de crème fraîche

sel, poivre

1. Coupez les tripes en morceaux. Faites-les dorer sur le grill 5 minutes de chaque côté. Mettez-les dans un plat creux et réservez au chaud.

2. Faites fondre le beurre, mélangez-le à la crème fraîche, salez et poivrez. Arrosez les tripes avec cette sauce.

LES CONSEILS DE NINA: Accompagnez de petits oignons et de rondelles de carottes légèrement rissolés.