

# **VENTRE DE PORC FARCI**

## **TRIPPA PIENA**



Procurez-vous un estomac de porc.

Commencez par le laver soigneusement, extérieur et intérieur, en le retournant comme un doigt de gant ou une chaussette, salez-le bien, et laissez-le dans un endroit frais, avec ce sel, 2 à 3 jours.

Après cela, rincez-le bien à l'eau tiède pour obtenir un boyau ou un estomac bien net.

Procurez-vous du sang de porc. Un litre et quart de sang environ pour 3 estomacs de taille moyenne.

Coupez la crépine en menus morceaux.

Enfin, procurez-vous les légumes nécessaires: blettes, céleri, menthe cultivée, oignon, persil, quelques feuilles de chou, blettes, bourrache et pissenlit sauvage. Sans bourrache et sans pissenlit la tripe pleine sera bonne, mais moins raffinée.

Dans un grand récipient, mettez tous ces légumes coupés menu avec la crépine et le sang coupé de moitié d'eau. Salez, poivrez. Pas mal de poivre la tripe pleine se mange très relevée. Et mélangez-bien le tout.

Cela fait, remplissez l'estomac. Il faut maintenant, opération délicate, refermer ce dernier.

On peut se contenter de le coudre, mais on court le risque de voir à la cuisson la couture craquer et une partie du contenu se vider.

Mieux vaut opérer de la manière suivante avec une petite tige de bois (bruyère par exemple), un peu plus grosse qu'une allumette, fermez l'estomac comme si vous vouliez réunir deux pièces de tissu par un point de bâti.

Au-dessous, à l'aide d'une ficelle, étranglez l'estomac de la même manière que si vous fermiez un sac. Plongez ensuite l'estomac dans de l'eau froide salée où vous aurez jeté quelques feuilles de laurier, un brin de thym et de romarin.

Faites chauffer, jusqu'à ce que l'eau frémisses, et laissez cuire à feu doux quatre heures et demie à cinq heures, en piquant de temps à autre l'estomac avec une aiguille à tricoter.

Cette opération empêche non seulement l'estomac de crever, mais vous permet également de savoir que l'estomac est cuit lorsqu'il ne gicle plus de sang de porc.