

## TRIPOTXAK :RECETTE TRADITIONNELLE

*Pour le conservateur de la tradition culinaire Basque, il est difficile de donner une recette de Tripotxak pour 4 ou 5 personnes parce qu'avec un veau, nous en avons pour 20 ou 30 personnes(possibilité de congeler).*

Prendre de la viande de veau ou de mouton (ou les deux).  
Le principe est proche de la confection du boudin de porc.

On fait tout d'abord cuire les entrailles du veau(tripes, estomac, poumons, tête) dans un bouillon de légumes( poireaux, carottes, oignons).  
La seule difficulté est la cuisson des poumons : elle est assez lente et compliquée car ils ont tendance à flotter et à ressortir de l'eau. Il faut donc mettre un couvercle avec quelques pierres ou des poids sur le dessus, afin que les poumons restent toujours dans l'eau qui est en train de bouillir.

En même temps, faire cuire une ventrèche de porc qui sert à donner du goût aux tripotx.

Pour un veau, utiliser 3 ou 4 kilos d'oignons, que l'on hache et cuit tout doucement jusqu'à les amener à coloration ; passer ensuite l'ensemble au hachoir comme on le fait pour le boudin( viande préalablement désossée). La ventrèche est également passée au hachoir. Mélanger le tout (ventrèche et viande), ajouter l'oignon, malaxer, et enfin assaisonner avec un peu de noix de muscade, du sel et du **piment d'Espelette**. puis comme pour la liaison du boudin de porc, le lier avec le sang.

Une fois l'ensemble bien mélangé, bien lié, bien assaisonné, procéder à la mise en boyaux.

Celle-ci est faite de manière classique : utiliser les boyaux servant à faire de la petite saucisse afin que le boudin soit assez fin. Lorsque le mélange est mis en boyaux, les pocher un quart d'heure dans l'eau ayant servi au préalable, mais sans porter à ébullition.

Les sortir, les laisser refroidir et les servir en les repochant pour les amener à température( réchauffage).

Accompagner ce plat d'un coulis de tomates bien relevé au piment d'Espelette.