

Les Gaudebillaux

Plat de référence de la
Confrérie des Tripaphages

"Gaudebillaux sont grasses tripes de
coiraux.

Coiraux sont beufz engressez à la crèche
et prez guimaulx...

D'iceulx gros beufz avoient faict tuer
troy cens soixante sept mille...

Les tripes furent copieuses...

Et tant friandes estoient que chacun en
leichoit ses doigtz."

Rabelais. Livre I, Ch.4

Ingrédients:

Panse, bonnet, caillette, feuillet de boeuf

Pied de boeuf

Carottes, oignons, poireaux, fèves

Cidre

Sel, poivre, épices rares (dont le Grand

Maitre est gardien du secret)

Préparation:

Blanchir le gras double et le pied

Rafraîchir

Cuire avec la garniture aromatique et le cidre
pendant 15 à 17 heures à feu très doux.

Ajouter les fèves en fin de cuisson.

Servir très chaud