

Par les cuisiniers  
Pablo Reyes del Canto et  
Sourasack Phongphet



## Ingrédients

- Lait de coco
- Lime
- Bâton de citronnelle
- Lemongrass (cymbopogon)
- Oignons nouveaux
- Coriandre ou persil
- Maïs tostado
- Yuzu
- Vinaigre de riz
- Piment rouge (pas obligatoire)



## Recette

- 1 – Blanchir les tripes au bouillon de légumes
- 2 – Détailler les tripes en morceaux
- 3 – Mariner les morceaux dans le jus pendant la nuit