

RECETTE CUISINE des GONES

TÊTE DE VEAU ROULÉE



Ingrédients : pour 6 personnes

- 1 tête de veau roulée comprenant la langue 1kg 200 à 1kg 500
 - 30 cl de vin blanc
 - 1 bouquet garni
 - 1 oignon
 - 3 clou de girofle
 - 1 kg de pommes de terre
 - 2 carottes
- 1 cuillerée à soupe de fond de veau en poudre
 - 1 œuf
- 1 cuillerée à soupe de moutarde en grains
 - 20cl d'huile d'olive
 - 1/2 verre de vinaigre.
- 1 cuillerée à soupe de persil haché
- 1 cuillerée à soupe de ciboulette
- 1 cuillerée à soupe d'estragon ciselé
- 1 cuillerée à soupe de câpres
 - Cornichons
- gros sel grains de poivre
- sel, poivre du moulin

Recette:

- Faites dégorger la tête de veau pendant 2 heures à l'eau froide, puis rincez-la, posez-la dans un faitout, mouillez de vin blanc et couvrez largement d'eau froide.
- Ajoutez le bouquet garni, l'oignon épluché piqué de 4 clous de girofle, la carotte émincée et le fond de veau.
- Assaisonnez de gros sel et de quelques grains de poivre.
- Portez à ébullition, écumez soigneusement, puis laissez cuire à petits frémissements pendant 2 heures,
- Faites durcir l'œuf dans le bouillon pendant 10 minutes, égalez-le puis faites-le refroidir dans l'eau froide.

- 30 minutes avant la fin de la cuisson,ajoutez les pommes de terre lavée, dans le bouillon et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Au moment de servir égouttez soigneusement la tête de veau, la détailles en rondelles et la disposez sur un plat de service avec quelques pommes de terre cuite,
- Nappez légèrement la viande de sauce et présenté le reste en saucière.

préparer la sauce gribiche :

- Mettre dans un grand bol la moutarde et 1/2 verre de vinaigre.
 - Salez, poivrez et remuez soigneusement.
- Puis verser l'huile en filet en tournant jusqu'à obtenir une sauce d'aspect crémeuse.
 - Incorporez à cette sauce le jaune d'œuf écrasé, puis complétez la sauce par la ciboulette,l'estragon ciselé avec le persil, les câpres, les rondelles de cornichons et enfin le blanc d'œuf haché.
 - Ajoutez une louche du bouillon dans la sauce



Bon Appétit