

RECETTE CUISINE des GONES

TÊTE DE VEAU VINAIGRETTE DE BRIGITTE ET BENOÎT JOSSERAND

DU CAFÈ DU JURA

Ingrédients: pour 6 personnes

1 tête de veau désossée et roulée d'1 bon kilo,
1 demi-langue de veau,
5 c. à soupe de vinaigre,
2 carottes,
1 oignon piqué de 2 clous de girofle,
1 bouquet garni,
1 c. à soupe de gros sel,
une douzaine de grains de poivre noir.



Recette:

Plonger la tête de veau dans une grande casserole d'eau froide.
Porter à ébullition pendant 10 mn, le temps de « blanchir » la tête.
Rincer cette dernière à l'eau froide.
La découper en morceaux.
Remplir une marmite de 3 l d'eau.
Y verser les carottes, l'oignon, le bouquet garni,
le gros sel, les grains de poivre, le vinaigre.
Mettre sur le feu. Quand l'eau bout, ajouter la tête et la langue de veau.
Laisser cuire encore 2 heures, à petits bouillons.
Laisser tiédir dans le bouillon.
Égoutter soigneusement.
Partager en 6 la langue de veau, préalablement débarrassée de sa peau.
Servir aussitôt, chaud,
avec une vinaigrette composée de 6 c. à soupe d'huile d'arachide ou de tournesol,
de 2 c. à soupe de vinaigre, 1 c. à soupe de moutarde forte,
1 c. à soupe de cerfeuil haché,
1 c. à soupe de persil haché, du sel et du poivre.

Note : La tête de veau s'achète toute prête chez un tripier.
Il ne faut pas attendre pour la cuisiner, les abats s'altérant rapidement.
On peut remplacer la vinaigrette par une sauce tartare, rémoulade ou simplement de la moutarde.



Bon Appétit