

**TÊTE DE VEAU PANÉE SAUCE GRIBICHE**

Ingrédients : pour 2 à 3 personnes

Un morceau de tête de veau roulée avec langue de 600 gr environ,  
une portion (env. 330 g) :

un vert de poireau,  
un oignon piqué de 3 clous girofle,  
une carotte,  
une branche de thym,  
une feuille de laurier,  
une branche de céleri,  
10 grains de poivre,  
gros sel,  
2 œufs,  
une cas de lait,  
farine,  
chapelure,  
beurre,  
huile.



Sauce tartare:

4 cas de mayonnaise maison,  
une cas de câpres au vinaigre,  
2cas de persil haché,  
1cas d'estragon ciselé,  
2 échalotes hachées,  
7 cornichons coupés en petits dés,  
1 cas de jus de citron

Recette :

Épluchez la carotte.

Mettre a cuire la tête de veau dans un faitout  
avec l oignon piqué de clou de girofle, les grains de poivre, la branche de céleri,  
le poireau, la carotte, le thym, la feuille de laurier, gros sel.

Sur feu vif au départ, amener a ébullition.

Écumez, amenez a ébullition, baissez le feu a moyen.

Laissez cuire 2 heure trente, en surveillant.

Sortir la tête de veau, laissez refroidir, filmez, mettre au frais une heure.

(vous pouvez cuire la tête la veille).

Préparez une assiette de farine, une de chapelure, dans un saladier battre les 2 oeufs avec le lait.

Faire la sauce tartare,

dans un bol mélangez tous les ingrédients de la sauce.

Coupez en tranches de 5 cm, passez-les farine, oeufs battus, chapelure.

Mettre une poêle sur feu moyen avec 2 cas d huile, une noix de beurre ;.

Faites-y dorer des 2 cotés les tranches de tête de veau.

Dressez dans un plat de service.

Servez avec la sauce tartare et des pommes de terre vapeur.



**Bon Appétit**