

RECETTE CUISINE des GONES

PIED DE VEAU EN SALADE

Ingrédients : 4 Personnes

- 1 pied de veau coupé en deux
- 1 ½ litre d'eau
- 1 bouquet garni
- 3 cuillerées à soupe d'huile,
(ou)
une cuillère à soupe de fromage blanc à 0%
- 1 cuillère à soupe vinaigre
- 2 cuillères à café de moutarde
- poivre & sel
- persil

Recette:

- Rincer le pied de veau
(il est vendu nettoyé, égorgé et blanchi).
- mettre dans une casserole, un litre ½ d'eau froide salée.
- Ajouter le bouquet garni
Faire cuire le pied de veau.
- Amener doucement à ébullition puis écumer.
- Faire repartir à ébullition pendant 1 h 30 à 2 H.
- Lorsque le pied est cuit, l'égoutter laisser refroidir.
- Désosser le pied, et couper tout le pied en petits dés.
- Incorporer une cuillère à soupe de vinaigre,
- 2 cuillères à café de moutarde,
- 3 cuillerées à soupe d'huile
ou
- une cuillère à soupe de fromage blanc à 0%,
- poivrer, saler modérément,
- y déposer du persil haché et servir froid.

Bon Appétit

