

## RECETTE CUISINE des GONES

### PIED DE VEAU EN SALADE

1 Personne

Ingrédients :

- 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 1h 30 à 2h.*
- *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**

