

Tête de veau sauce gribiche

Ingrédients :

- 1 kg de tête désossée et roulée
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 verre de vinaigre
- 2 cuillères. à soupe de moutarde
- 2 verres d'huile
- 2 œufs durs
- 1 cuillerée à soupe de ciboulette
- 1 cuillerée à soupe d'estragon ciselé
- 1 bouquet de persil
- 1 petit pot de câpres
- Cornichons
- Tomates
- Pommes de terre
- Sel, poivre

Recette:

- Mettre la tête de veau désossée et roulée dans une cocotte, recouvrez largement d'eau et ajoutez la carotte et l'oignon coupés en fines rondelles,
- l'ail haché, 1/2 verre de vinaigre, le bouquet garni.
- Saler au gros sel, poivres.
- Délayé une cuillère à soupe de farine dans un verre d'eau, versez le tout dans la cocotte et laissez cuire doucement deux heures à couvert.
- En fin de cuisson de la viande

- préparer la sauce gribiche :
- Mettre dans un grand bol la moutarde et 1/2 verre de vinaigre.
- Saler, poivres et remuez soigneusement.
- Puis verser l'huile en filet en tournant jusqu'à obtenir une sauce d'aspect crémeux.
- Incorporés à cette sauce les jaunes d'œufs écrasés, puis complétez la sauce par de la ciboulette et d'estragon ciselé avec le persil finement hachées, les câpres, les rondelles de cornichons et enfin les blancs d'œufs hachés.
- Au moment de servir égoutter soigneusement la tête de veau, la détailles en rondelles et la disposez sur un plat de service avec quelques pommes de terre cuites à la vapeur, et quelques tranches de tomates.
- Napper légèrement la viande de sauce et présenté le reste en saucière.

Bon Appétit