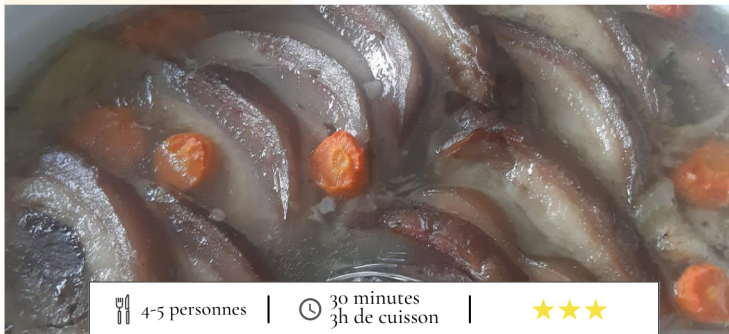


Tête de veau à la sauce Gribiche de Pascale



4-5 personnes



30 minutes
3h de cuisson



Ingrédients

- 1 tête de veau roulée de la Ferme de Guichet
- 5cl de vinaigre
- 1càc gros sel
- 6 carottes
- 6 blanches de poireaux
- 6 pommes de terre
- quelques branches de céleri
- 3 navets
- 2 feuilles de laurier
- 1 oignon piqué de 4 clous de girofle
- 1 càs de farine

Pour la sauce Gribiche :

- 3 œufs durs encore chauds
- 2 càs de vinaigre
- 1 càs de moutarde
- 1 échalote ciselée
- 2 càs d'herbes hachées (persil, ciboulette...)
- 1 càc de câpres
- 6 cornichons coupés en rondelles
- sel poivre
- 250ml huile

Recette

1. Rincer la tête de veau à l'eau froide avant de la placer dans une cocotte, puis couvrir d'eau froide. Ajouter le vinaigre. Porter à ébullition et laisser cuire 30 minutes en écumant régulièrement.
2. Égoutter la tête de veau, jeter la première eau de cuisson et remettre dans la cocotte. Couvrir d'eau, ajouter le gros sel, les 2 feuilles de laurier et l'oignon pelé et piqué de 4 clous de girofle, une cuillère de farine, mettre un torchon propre à fleur d'eau et fermer avec le couvercle. Laisser cuire 1h30 à frémissement.
3. Laver et peler tous les légumes. Au bout d'1h30 de cuisson, ajouter tous les légumes et finir la cuisson pendant encore 30 minutes.
4. Sortir, égoutter la tête de veau et les légumes puis les mettre dans des plats séparés. Réserver au frais pendant 12 heures.
5. Découper en tranche et les déposer avec du bouillon de cuisson dans un plat profond et faire réchauffer au four avec les légumes.
6. Préparer la sauce Gribiche dans un mixer ou robot de cuisine, mettre dans l'ordre la moutarde, les œufs, l'échalote ciselé, le persil haché, les cornichons, les câpres, le vinaigre, le sel, le poivre et couvrir d'huile.
7. Mélanger avec le mixeur plongeur, en remontant doucement du fond vers le haut, la sauce doit avoir l'aspect d'une mayonnaise.

Pour une plus belle présentation, réaliser les cuissons la veille de votre repas.

Pour un côté gourmand ajouter une càs de crème fraîche.