

TETE DE VEAU SAUCE GRIBICHE

1 Kg de tête roulée

2 Carotte + 1 poireau

1 Oignon

2 Gousses d'ail

1 feuille de laurier

2 Œufs durs

3 Echalotes

Persil, ciboulette et cerfeuil

1 ou 2 C à S de câpres

Cornichons émincés

Sel et poivre

Quelques pommes de terre vapeur

PREPARATION :

Mettez la tête de veau roulée dans une cocotte, recouvrez largement d'eau et ajouter la carotte, le poireau et l'oignon coupés, l'ail haché, une feuille de laurier.

Salez au gros sel, poivrez.

Laissez cuire doucement 1h 30 à 2 heures à couvert.

En fin de cuisson de la viande, préparez la sauce gribiche :

Préparez une vinaigrette. Incorporez à cette sauce les jaunes d'oeufs écrasés, puis complétez la sauce par des échalotes finement hachées avec le persil, les câpres, les rondelles de cornichons, les blancs d'oeufs hachés, et les herbes coupées fines.

Pour la servir : égoutter soigneusement la tête de veau, détailler-la en rondelles et disposez-la sur une assiette avec quelques pommes de terre cuites à la vapeur et les légumes du bouillon. Nappez légèrement la viande de sauce et présentez le reste en saucière.