

# TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE



PERSONNES : 6



PRÉPARATION : 30 min



CUISSON : 2 h



REPOS : 0 h



TEMPS TOTAL : 2 h 30

1 kg de tête de veau  
prête-à-cuire

1 carotte

1 oignon

2 gousses d'ail

12 cl de vinaigre de vin

1 bouquet garni (thym,  
persil, laurier)

1 c. à soupe de farine

1 pincée de sel et de poivre

## POUR LA SAUCE

2 œufs

6 échalotes

4 cornichons

2 c. à soupe de câpres

2 c. à soupe de moutarde

40 cl d'huile de tournesol

12 cl de vinaigre de vin

2 branches de persil

1 pincée de sel et de poivre

1. Émincer en rondelles la carotte et l'oignon. Peler les gousses d'ail et les écraser. Déposer la tête de veau, désossée et roulée, dans une cocotte, puis la couvrir entièrement d'eau.

2. Ajouter la carotte, l'oignon, l'ail, le vinaigre et le bouquet garni. Saler au gros sel et poivrer à votre convenance. Délayer la farine dans un peu d'eau et l'ajouter dans la cocotte. Porter à ébullition, couvrir, baisser le feu puis laisser mijoter environ 2 heures à feu doux.

3. Pendant la cuisson, préparer la recette de la sauce gribiche : faire des œufs durs puis écraser les jaunes d'un côté et hacher les blanc de l'autre. Couper finement les échalotes et les cornichons.

4. Dans un bol, mettre la moutarde et le reste de vinaigre. Saler et poivrer, puis battre le tout et y ajouter l'huile progressivement. Incorporer ensuite les jaunes d'œufs, les échalotes, le persil, les câpres, les cornichons puis les blancs d'œufs.

5. En fin de cuisson, égoutter la tête de veau, la découper en tranches et la dresser sur un plat chaud. La servir bien chaude avec la sauce gribiche.

**Pour finir... Accompagner ce plat de pommes de terre vapeur ou des tagliatelles.**

