



LA TÊTE DE VEAU

L'AUBERGE DE LA VALLÉE - SAINTE-EULALIE



Ingrédients (5 - 6 pers)

- 1 demie tête de veau roulée
 - 2 oignons - 6 carottes
 - 2 poireaux
 - 2 belles branches de céleri
 - Clous de girofles
 - Laurier, thym, sel, poivre
- Sauce Gribiche**
- 3 œufs - Huile Tournesol
 - 1 belle cuillère à soupe de moutarde
 - 1 bouquet d'estragon et 1 de persil
 - 1 bouquet de ciboulette - 5 cornichons
 - 3 cuillères à soupe de câpres

Préparation

1. Commencer par nettoyer la Tête De Veau en la plongeant dans une marmite d'eau froide, dès le premier bouillon, réduire au maximum, écumer les impuretés en surface environ 10 minutes.
2. Puis la sortir et recommencer l'opération dans une nouvelle eau à froid, cette fois, incorporer les légumes préalablement lavés et coupés en gros tronçons et les oignons piqués des clous de girofles, le laurier, le thym saler poivrer et faire mijoter à petits bouillons durant 2h - 2 h 30 suivant la grosseur .
3. Sortir la Tête De Veau et la mettre dans un plat, couvrir de film transparent et l'entreposer au réfrigérateur pour qu'elle se refroidisse , ainsi vous pourrez faire des tranches régulières et d'une épaisseur d'environ 1 cm 1,5 cm.
4. Pour la sauce gribiche , cuire les œufs durs, après refroidissement, extraire les jaunes et commencer à monter comme une mayonnaise , ajouter une bonne cuillère à soupe de moutarde et monter progressivement avec un peu d'huile, au fur et et à mesure. Une fois la sauce montée, ajouter les câpres, les cornichons hachés, le persil, l'estragon, la ciboulette saler et poivrer.
5. Découper les tranches de Tête De Veau, l'effet réchauffer dans le bouillon tout doucement et servir avec la sauce gribiche et quelques pommes de terre et carottes.

L'Auberge de la Vallée

1, place Saint-Laurent 15140 Sainte Eulalie

06 21 72 38 40

auberge.la.vallee@hotmail.com

Plus d'informations
sur l'Auberge de la
Vallée en cliquant ici

