



# LA TÊTE DE VEAU TRADITIONNELLE

RESTAURANT L'IMPRÉVU - PLEAUX



*À L'Imprévu, la tête de veau n'est pas simplement un plat : c'est une tradition ancrée depuis 1869. Le savoir-faire s'est transmis de génération en génération, dans le respect du produit et d'une cuisson lente qui garantit une texture fondante.*

## Ingrédients (6 pers.)

- 1 tête de veau roulée (environ 2,5 kg)
  - 1 oignon piqué de clous de girofle
  - 1 branche de céleri
  - 1 bouquet garni
  - 2 carottes
  - Gros sel
- Sauce Gribiche**
- 2 oeufs durs
  - 1 cuillère à soupe de moutarde
  - 20 cl d'huile neutre
  - 1 cuillère à soupe de vinaigre
  - 1 cuillère à soupe de câpres
  - 1 cornichon
  - Persil haché, sel, poivre

## Préparation

1. Couvrir la tête de veau d'eau froide dans un grand faitout,
2. Ajouter les légumes, le bouquet garni et le sel,
3. Porter à ébullition puis laisser mijoter 2 h 30 à 3 h à feu doux,
4. Vérifier la tendreté : la chair doit être fondante,
5. Égoutter et trancher.

### Sauce Gribiche

1. Écraser les jaunes d'œufs avec la moutarde,
2. Monter à l'huile comme une mayonnaise,
3. Ajouter le vinaigre,
4. Incorporer les blancs hachés, le cornichon, les câpres et le persil,
5. Rectifier l'assaisonnement.

*Servir bien chaud, sauce à part.*

**Restaurant L'Imprévu**

**6 place d'Empeyssine 15700 Pleaux**

**04 71 68 94 84**

**[limprevu@mestre-restaurateurs.fr](mailto:limprevu@mestre-restaurateurs.fr)**

Plus d'informations  
sur l'Imprévu en  
cliquant ici

