

TÊTE DE VEAU VINAIGRETTE

Janvier 2006 (Révisé en août 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 Kg de tête de veau roulée
- ★ 1 oignon jaune
- ★ 1 carotte
- ★ 40 g de farine
- ★ 4 clous de girofle
- ★ 10 cl de vinaigre de vin
- ★ 1 demi-cuillère à café de poivre noir en grains
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- ★ 5 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- ★ 1 belle échalote
- ★ 4 brins de persil frisé
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Faitout, Bol, Écumoire

Préparation : 10 mn

Cuisson : 2h15

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 13,40 € (soit 3,35 € par personne)



Recette :

Utiliser une tête de veau avec la langue, désossée, roulée et ficelée. Dans un faitout délayer la farine avec un peu d'eau puis ajouter 3 litres d'eau, la tête de veau et porter à ébullition. Blanchir pendant 15 minutes à frémissement en écumant pour éliminer les impuretés. Peler l'oignon et la carotte. Couper cette dernière en rondelles. Égoutter la tête et la rafraîchir. Dans le même faitout utilisé précédemment, mettre 4 litres d'eau froide, l'oignon piqué avec les clous de girofle, les rondelles de carotte, le bouquet garni, les grains de poivre et le vinaigre, saler poivrer, plonger la tête de veau dans ce bouillon et porter à ébullition. Baisser le feu et cuire à couvert pendant 2 heures.

Peler l'échalote et la hacher finement. Ciseler finement le persil. Dans un bol mettre une pincée de sel et quelques tours de moulin à poivre, verser le vinaigre et bien dissoudre le sel, ajouter la moutarde et mélanger. Incorporer l'huile et homogénéiser, ajouter échalote et persil hachés. Bien mélanger. Couper la tête de veau en rondelles. Servir avec des pommes de terre cuites en robe des champs et épluchées. Napper tête de veau et pommes de terre avec la vinaigrette.

On peut également servir la tête de veau avec une sauce gribiche, une sauce ravigote, ...

Vin :

Beaujolais Villages, Juliéas, Brouilly, Ventoux, Mâcon blanc ou rouge, Jurançon sec. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.