

Préparation : 30 min / Cuisson : 2h30



Oseth

Fermes de Figeac
COOPÉRATIVE

Tête de veau sauce gribiche

Ingrédients pour 6 pers

1 tête de veau prête-à-cuire
1 oignon
2 carottes
Aromates : ail, thym, laurier
Poivre en grain
2 clou(s) de girofle
Gros sel
Moulin à poivre
Fleur de sel

Pour la sauce gribiche :
3 oeufs
40 g de cornichons
40 g de câpres
5 cl de vinaigre de vin
Huile d'arachide
10g de moutarde
Herbes fraîches : cerfeuil, persil et estragon

Préparation

Dans une grande marmite, posez la tête de veau roulée et ficelée avec le gros sel, recouvrez d'eau et portez à ébullition. Écumez régulièrement pendant 5 min.

Épluchez les légumes. Taillez les carottes en deux. Piquez l'oignon avec les clous de girofle.

Mettez les légumes, le poivre en grain et les aromates dans le bouillon avec la tête, puis poursuivez la cuisson à feu doux pendant 2 h.

Pour la sauce, portez de l'eau à ébullition dans une casserole et faites cuire les œufs jusqu'à ce qu'ils soient durs (10 minutes). Rafraîchissez-les, égalez-les et séparez le jaune du blanc. Écrasez les jaunes d'œufs, mélangez-les avec la moutarde et le vinaigre en ajoutant progressivement l'huile afin de réaliser une mayonnaise.

Ajoutez les câpres et les cornichons hachés, puis incorporez les herbes finement hachées. Concassez les blancs d'œufs et ajoutez-les au mélange précédent. Assaisonnez et réservez.

Pour le dressage, taillez la tête de veau en grosses tranches et nappez-la généreusement de sauce.

Ajoutez un tour de moulin à poivre et quelques grains de fleur de sel. Vous pourrez aussi servir les légumes du bouillon de cuisson en accompagnement avec des pommes de terre vapeur.

Bon appétit !