

{xtypo_rounded2}



**LA TÊTE DE VEAU
SAUCE GRIBICHE**

LES INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 KG DE TÊTE D'OS **BLANCHE** ET ROULÉE
- 1 CAROTTE
- 1 OIGNON
- 2 GOUSSES D'AIL
- 1 BOUQUET GARNI
- 1 VERRE DE VINAIGRE
- 2 CUIL. A SOUPE DE MOUTARDE
- 2 VERRES D' HUILE

- 2 OEUFS DURS
- 6 ÉCHALOTES
- 1 BOUQUET DE PERSIL
- 1 PETIT POT DE CÂPRES
- DES CORNICHONS
- DES TOMATES
- DES POMMES DE TERRE
- SEL, POIVRE

PRÉPARATION :

- Mettez la tête de veau désossée et roulée dans une cocotte, recouvrez largement d'eau et ajoutez les légumes.
- Délayez une cuillerée à soupe de farine dans un verre d'eau, versez le tout dans la cocotte et laissez cuire à feu doux pendant 2 heures.
- Salez, poivrez et remuez soigneusement. Puis versez l'huile en filet en tournant constamment jusqu'à ce que la tête de veau soit dorée.
- Au moment de servir égouttez soigneusement la tête de veau, taillez-la en rondelles et disposez-les sur un plat.

{/xtypo_rounded2}