

TETE DE VEAU



Servir avec de la sauce gribiche, sauce vinaigrette ou mayonnaise

Pour 6 à 8 personnes :

Ingrédients

- 1 tête de veau roulée
- 2 carottes
- 1 oignon piqué de clous de girofle
- 1 tête d'ail
- 1 poireau
- 1 bouquet garni
- 2dl de vin blanc
- 1 queue de veau ou 1 pied de veau
- quelques grains de poivre et de genièvre
- 10g de sel gros par litre d'eau

Préparation

Rincer quelques minutes la tête de veau à l'eau claire.

Préparer une marmite avec les carottes, l'oignon, la tête d'ail coupée en deux, le poireau coupé, le bouquet garni, le vin blanc, la queue (ou le pied) de veau et quelques grains de poivre et de genièvre.

Recouvrir le tout avec de l'eau. Il faut que la tête de veau soit complètement immergée le temps de la cuisson. Pour la maintenir sous l'eau, utiliser un couvercle plus petit que celui de la marmite.

Mettre à cuire 3h30 à 4 h à feu doux ou 1h en autocuiseur.