



Le Cuisiné Livré présente la recette de Thierry



La tête de veau, sauce gribiche, pommes vapeur

La tête de veau :

La tête de veau doit cuire dans une préparation de farine délayée avec de l'eau, du vinaigre et du sel appelée « blanc » et que nous portons à ébullition avant d'y plonger la tête de veau.

Nous ajoutons à ce moment un oignon, un jus de citron, un clou de girofle, un bouquet garni (thym, laurier et queue de persil),

du poivre en grains et du gras type saindoux qui formera un

« couvercle » à la cuisson empêchant la tête de veau de s'oxyder et de prendre une teinte grise.

Cuisson à frémissement pendant environ trois heures.

La sauce Gribiche :

La sauce Gribiche est composée à la base de jaunes d'œufs durs écrasés, mélangés avec de la moutarde et montés avec une huile au goût neutre type arachide, et dans laquelle est incorporé en finition les blancs d'œufs durs taillés en cubes.

Nous pouvons remplacer l'huile d'arachide par de l'huile d'olive et incorporer d'autres ingrédients comme le persil, la ciboulette, l'estragon, de l'échalote ainsi que des câpres et du vinaigre.

C'est une sauce froide qui accompagne traditionnellement la tête de veau mais qui accompagne aussi très bien un poisson froid.

Les pommes de terre :

Nous sélectionnons des pommes de terre à chair ferme. Elles sont ensuite lavées dans un couscoussier et cuites le temps nécessaire.

Idéales pour accompagner la tête de veau, vous pourrez les agrémenter de gros sel.

Bon appétit !

*Thierry,
Cuisinier de métier pour Le Cuisiner Livré*

