



3 salles et une terrasse  
80 couverts



Ingrédients pour 4 personnes :

Pour la tête de veau :

800 g de tête de veau désossée et roulée, préparée par notre boucher au marché, Alain Meinguss. Si vous souhaitez la préparer vous-même, rendez-vous au marché, pour un exercice pratique.

2 dl de vinaigre, 1 poignée de sel de Guérande, 1 bouquet garni, 1 oignon, 2 carottes, 1 branche de céleri, 1 vert de poireau, 1 clou de girofle.

Pour la sauce gribiche :

3 œufs durs, 2 jaunes d'œufs, 1 c. à s. de moutarde extra forte, 30 cl d'huile d'olive, 1 jus de citron, de l'estragon, du persil plat, des câpres, des cornichons, de l'échalote.

Préparation :

Eplucher les carottes et les détailler en olivettes, peler l'oignon et y piquer le clou de girofle. Mettre la tête de veau dans une cocotte à fond bien épais, que vous couvrez d'eau. Ajouter les carottes et tous les légumes, le vinaigre et le bouquet garni. Saler, porter à ébullition, et écumer lors de la reprise de cuisson. Laisser cuire à feu très doux, durant 2 heures.

Pour la sauce :

Coupez les œufs durs en deux, en extraire les jaunes. Les mettre dans un bol avec les jaunes d'œufs crus. Ajouter la moutarde et écraser le tout ensemble délicatement, saler, poivrer au moulin. Incorporer alors, petit à petit l'huile d'olive, en fouettant vigoureusement le mélange.

Ajouter enfin le jus du citron, persil et estragon, finement hachés, câpres, cornichons, échalotes ciselée. Incorporer enfin à cette sauce les blancs d'œufs durs que vous aurez hachés fins. Egoutter la tête de veau, la découper en tranche pas trop épaisses. Servir de suite, avec la sauce gribiche en saucière.

Pour l'accompagnement, prévoir des pommes de terres vapeur de Noirmoutier légèrement persillées et agrémentées d'un peu de gros sel de mer.

Bon appétit !



Laurent Drouillet

Tête de veau sauce gribiche