

## Tête de Veau, sauce gribiche

Recette pour 6 personnes

Difficulté : Intermédiaire

Préparation : 1 h

Cuisson : 4 H

Réfrigération : 24 h

### **Ingrédients :**

1 tête de veau, 6 carottes, 12 pommes de terre, 6 poireaux

1 pied de céleri, 2 brins de thym, Sel poivre du moulin

### Pour 35 cl de sauce gribiche

1 œuf, 3 cornichons, 1 c à s de câpres, 3 brins d'estragon

20 cl d'huile de pépins de raisin, Sel, poivre du moulin

### **Préparation**

Plongez la tête de veau dans un grand récipient rempli d'eau froide et laissez-la dégorger pendant 24 h au réfrigérateur

Pelez les carottes, les poireaux et céleri en sifflets épais, c'est-à-dire en rondelles épaisses de biais

Pelez les pommes de terre

Tournez les pommes de terre : coupez les extrémités

Tenez une pomme de terre dans une main et coupez en donnant un mouvement arrondi avec l'autre main et coupez en donnant un mouvement arrondi avec l'autre main de façon à obtenir 7 faces

Renouvelez l'opération avec les autres pommes de terre, rincez-les

Dégraissez la langue de veau, séparez les joues du cuir, puis roulez le cuir avec la langue taillée

Glissez le rouleau dans une chaussette

Placez la tête et la langue dans une marmite et couvrez de 2 l d'eau

Ajoutez les légumes et le thym, salez et poivrez

Faites cuire 3h 30 à 4 h à feu doux en écumant régulièrement

Réalisez la sauce gribiche

### **Finition et dressage**

Épluchez la langue, coupez-la en morceaux

Faites de même avec le cuir

Dressez la viande et les légumes dans les assiettes et arrosez de bouillon

Servez la sauce gribiche à part.