

# TETE DE VEAU SAUCE GRIBICHE :

## Ingrédients:

Pour 5 ou 6 personnes :

- 1kg 200 à 1kg 500 de tête de veau environ
- 10 cl de vin blanc sec
- 2 cs de vinaigre d'alcool
- 2 ou 3 carottes
- 1 gousse d'ail
- 1 gros oignon
- 1 branche de céleri
- 1 cs de farine
- 1 jus de citron
- sel, poivre
- 1 ou 2 clou de girofle
- 1 bouquet garni

## Pour la sauce:

1 ou 2 cs de moutarde, 2 oeufs durs, 3 ou 4 cornichons, 2 cs de câpres, un bouquet de persil et quelques brins de ciboulette, 1 échalote ou 1 oignon blanc, huile, vinaigre, sel, poivre.

## Préparation:

Citronner la tête et la mettre dans une marmite.

Délayer la farine dans un peu d'eau et verser dans la marmite, puis ajouter le vin, le vinaigre d'alcool, l'oignon piqué de clou de girofle, l'ail, les carottes et le céleri. Recouvrir d'eau froide.

Saler avec du gros sel et ajouter quelques grains de poivre.

Porter à ébullition et laisser à frémissement environ 1h 15 à 1h30 en couvrant à moitié.

Faire cuire les oeufs durs. Les écaler et les hacher.

## Préparer la sauce :

Dans un bol émulsionner la moutarde, le vinaigre et ajouter l'huile en fouettant. Saler et poivrer. Ajouter les herbes ciselées et l'échalote ou l'oignon haché, puis les oeufs, les cornichons hachés et les câpres égouttées. Saler et poivrer.

Couper la tête en tranches et servir bien chaud avec la sauce.

Accompagner de pommes de terre cuites à l'anglaise et pourquoi pas de quelques carottes.