



# Tête de veau sauce aux herbes

TEMPS DE PRÉPARATION: 20 MN

DURÉE TOTALE : 170 MN

## PRÉPARATION :

### ETAPE 1

PLONGEZ LA TÊTE DE VEAU DANS L'EAU FROIDE AVEC LE BOUQUET GARNI, LES GRAINS DE POIVRE, L'OIGNON PIQUÉ DE GIROFLE, LA CAROTTE ET LE CÉLERI COUPÉS EN MORCEAUX. PORTEZ À ÉBULLITION, ÉCUMEZ PUIS LAISSEZ CUIRE À PETITS BOUILLONS 2 HEURES 30.

### ETAPE 2

EFFEUILLEZ, LAVEZ PUIS CISELEZ FINEMENT LES HERBES. EPLUCHEZ ET HACHEZ FINEMENT L'ÉCHALOTE. BATTEZ LA MOUTARDE AVEC L'HUILE, MONTEZ JUSQU'À CE QUE LA SAUCE SOIT BIEN ÉMULSIONNÉE, AJOUTEZ L'ÉCHALOTE, LES CÂPRES ET LES HERBES ET METTEZ AU FRAIS.

## INGRÉDIENTS :

(POUR 4 PERS)

- 1 KG DE TÊTE DE VEAU PRÊTE POUR LA CUISSON
- 1 CAROTTE
- 1 BOUQUET GARNI
- 1 OIGNON PIQUÉ DE 3 CLOUS DE GIROFLE
- 1 BRANCHE DE CÉLERI
- QUELQUES BRANCHES DE PERSIL PLAT, DE CERFEUIL, D'ESTRAGON ET DE CORIANDRE
- QUELQUES BRINS DE CIBOULETTE
- 1 CS DE MOUTARDE FORTE
- 1 GROSSE ÉCHALOTE
- 1 CS DE CÂPRES
- 4 À 5 CS D'HUILE DE TOURNESOL
- SEL, POIVRE AU MOULIN

### ETAPE 3

SERVEZ LA TÊTE DE VEAU CHAUDE OU TIÈDE ACCOMPAGNÉE DE CETTE SAUCE AUX HERBES ET GARNIE DE POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS.

Recette proposée par

