

Tête de veau gribiche

Préparation : 15 mn, cuisson : 1 h 30.

Pour 6 personnes.

1/2 tête de veau roulée, 2 carottes, 2 poireaux, 1 oignon, bouquet garni, 2 clous de girofle, poivre en grains, sel ou 1 paquet de court-bouillon en poudre.

Sauce gribiche : 3 œufs durs, 1/4 de litre d'huile, 1 c à café de moutarde, 1 c à soupe de vinaigre, 3 c à soupe de fines herbes hachées, 4 cornichons hachés, sel, poivre.

Mettre la tête de veau dans la marmite, la couvrir largement d'eau froide.

Amener à ébullition, écumer.

Dès qu'il ne se forme plus d'écume, ajouter les légumes, les aromates, sel, 10 grains de poivre.

Couvrir, laisser bouillir 1 h 30 à 2 heures selon la grosseur.

Retirer la tête du court-bouillon au moment de la servir découpée.

La sauce : écraser les jaunes des œufs avec la moutarde, ajouter l'huile petit à petit pour les réduire en pâte puis tout mélanger, saler, poivrer et ajouter les blancs des œufs hachés.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.