

# RECETTE CUISINE des GONES

## TÊTE DE VEAU. DES BRASSERIES BOCUSE.



Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

1,5 kg de tête de veau découpée,  
1/2 citron . Le blanc : 2,5 l d'eau,  
15 g de farine. 2 cl de vinaigre blanc,  
Le jus de 1/2 citron, 2 carottes,  
1 oignon moyen piqué, de 4 clous de girofle,  
2 gousses d'ail en chemise,  
1 bouquet garni (thym, laurier, persil plat,  
poireau, feuilles de céleri), Sel, poivre en grains.

La sauce gribiche :

5 oeufs durs,  
30 cl d'huile d'arachide,  
2 cuillerées à soupe de vinaigre,  
1 cuillerée à café de moutarde,  
2 cuillerées à café de persil, finement ciselé,  
1 cuillerée à café d'estragon finement ciselé,  
2 cuillerées à café de câpres hachées,  
3 cornichons hachés, Sel, poivre du moulin.

La recette :

Préparer le blanc : verser l'eau dans une grande marmite.  
Mélanger la farine dans un peu d'eau puis la verser dans la marmite en fouettant.  
Ajouter les autres ingrédients.  
Après l'avoir frottée avec un demi-citron, plonger la tête de veau dans la cuisson -  
que l'on appelle également « blanc » - et porter à ébullition.  
Cuire environ 2 heures sur feu doux en écumant régulièrement.

Préparer la sauce gribiche :

séparer les blancs des jaunes d'oeufs durs.  
Mettre les jaunes dans un saladier, saler, poivrer et les écraser à la fourchette.  
Ajouter le vinaigre, la moutarde et l'huile goutte à goutte, comme pour monter une mayonnaise.  
Ajouter le persil et l'estragon, les blancs d'oeufs durs coupés en petits morceaux,  
les câpres et les cornichons.  
Égoutter la tête de veau et la servir bien chaude avec des pommes de terre  
cuites à l'eau avec la peau (en robe) et épluchées après cuisson encore chaudes.  
Servir la sauce gribiche à part dans une saucière.

*Recette issue du livre « Brasseries & Restaurants Bocuse, éditions Glénat 2016*



**Bon Appétit**