

Confrérie Rochelaise de la Tête de Veau

*« pour la qualité , le goût et les saveurs des produits de nos terroirs »*

Recette *facile* pour 6 à 8 personnes pour une Excellente Tête de Veau

Les ingrédients

une tête de veau de race bovine à viande, désossée paletot et langue, poids autour de 3kg achetés chez votre tripier préféré.

50 g de farine délayée dans un verre à vin de vinaigre blanc.

une grosse tête d’ail, violet de préférence, dont on s’est gardé de peler les gousses et coupée en deux.

quatre carottes coupées en gros tronçons.

deux branches de céleri en conservant les feuilles pour plus de goût.

trois gros oignons non épluchés pour le goût et piqués individuellement, de 3 clous de girofle.

un gros bouquet garni ficelé composé de laurier, de thym, de vert de poireau.

sel et poivre en grain concassé .

La réalisation

24h avant, faire dégorger la tête et sa langue dans un gros volume d’eau qui devra être changé plusieurs fois .

le jour de la préparation, dans une grosse marmite, y déposer la farine délayée dans le vinaigre blanc  puis ajouter une dizaine de litres d’eau froide, mélanger le tout, incorporer tous les autres ingrédients et mélanger encore. Porter votre « blanc » à ébullition et plonger y le paletot et la langue entière. Lorsque l’ébullition réapparaît laisser cuire à feu réduit pendant au moins 2h00.

pendant la cuisson de la tête, peler vos légumes, carottes, pommes de terre, navets, rutabagas, céleris, etc. …, c’est selon, qui constitueront la garniture du plat ; et les cuire à « l’anglaise ».

Compter suivant le nombre de légumes choisis , entre ½ à 1 de chaque sorte par personne.

sortir la tête de veau et sa langue une fois cuite , et les couper en morceaux après avoir préalablement enlevé la peau de la langue qui se détache facilement .

servir chaud accompagnée d’une sauce vinaigrée à notre façon

          20 cl d’huile d’olive

          60 cl de vinaigre de vin rouge ou de cidre

          une cuillérée à soupe de moutarde de Dijon

          20 g de cornichons émincés

          20 g de câpres coupés en touts petits morceaux

          un oignon et une échalote émincés finement

          trois oeufs durs incorporés blancs et jaunes façon mimosas

          cerfeuil , ciboulette , estragon etc. ….

Il est possible de la servir aussi avec les sauces traditionnelles ravigote ou gribiche .

Bon appétit ……

***Sauce Ravigote pour 8 personnes***



**Vinaigrette :**

6 cl de vinaigre de Xéres

18 cl d’huile d’olive ou de pépin de raisin

3 g de moutarde à l’ancienne

Sel et poivre du moulin

**Garniture ravigote :**

persil , cerfeuil , fines herbes hachés

32 g de câpres hachés

1 gros oignons

**Préparation :**

Hacher les câpres

Hacher les herbes au ciseau

Hacher les oignons

Ajouter les trois garnitures hachées

Assaisonner si nécessaire

Servir légèrement tiède

***Sauce Gribiche pour 8 personnes***



**Ingrédients :**

6 œufs

3 g de moutarde à l’ancienne

6 cl d’huile d’arachide ou de colza

3 cl de vinaigre d’alcool

Sel et poivre du moulin

16 g de cornichons hachés

16 g de câpres hachés

10 g de ciboulettes hachés au ciseau

10 g d’estragon hachés au ciseau

10 g de cerfeuil hachés au ciseau

*Les ingrédients doivent tous être à température ambiante au moment de composer la sauce . Sortez-les au moins une heure avant de commencer .*

**Préparation :**

1-Ecraser les jaunes d’œuf

2-Ajouter la moutarde

3-Monter la mayonnaise

4-Ajouter le vinaigre

5-Saler et poivrer

6-Incorporer les câpres , les herbes hachées et les blanc d’œufs dur coupés finement

**Dressage :**

Avant de servir faites chauffer le faitout contenant la viande et les légumes et ensuite régalez vous !

Le conservateur de la Recette

Le Chancelier Gouverneur

Alain DEGORCEIX