**Notre recette de la Tête de Veau :**

La tête de veau bénéficie au préalable d'un trempage toute une nuit.

D'abord la blanchir dans un court-bouillon. Bien écumer au fur et à mesure.

Ensuite rajouter oignons, bouquet garni, sel et poivre. A mi-cuisson (une heure à une heure et demie selon la grosseur) mettre les légumes suivants : carottes, navets, rutabagas et poireaux Laisser mijoter à petit feu encore 30 à 45 minutes. Ajouter alors les pommes de terre qui auront été précuites à part. Laisser mijoter une demie heure pour finir. Enfin servir rapidement brûlante dans une assiette chaude.

Servir avec une sauce gribiche : mayonnaise avec huile, jaunes d'œufs durs, moutarde, sel et poivre, puis rajouter cornichons, câpres, persil, ciboulette et œuf dur hachés ensemble.