LA TÊTE DE VEAU

C'est une spécialité corrézienne qui s'apparente au pot-au-feu

La recette

- Déposez la tête de veau préparée par votre boucher dans un faitout rempli d'eau bouillante salée avec un oignon émincé et un bouquet garni.
- Ajoutez les légumes pour parfumer le tout.
- Retirez les légumes et laissez cuire la tête dans le bouillon 3 heures environ.
- Pour la sauce gribiche : écrasez des œufs à la fourchette avec la moutarde. Incorporez le vinaigre et l'huile en fouettant comme pour une mayonnaise. Salez, poivrez et ajoutez des cornichons, des câpres et du persil haché.

Ingrédients

1 tête de veau roulée

1 kg de pommes de terre

4 navets

4 carottes

1 oignon

Conseil de mamie

Gardez le bouillon de cuisson, une fois dégraissé ce sera un délice !

©CorrèzeTourisme