

Tête de veau sauce ravigote

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 tête de veau
- 20 cl de vinaigre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 oignon piqué de 2 clous de girofle
- 1 bouquet de persil

Pour la sauce :

- 6 échalotes
- 10 cl de vinaigre
- 1 branchette de thym
- 1 feuille de laurier pilée
- 1 cuillère à soupe de cerfeuil et d'estragon haché
- 3 jaunes d'œuf
- 60g de beurre



Les étapes :

1. 1 - faites dégorger la tête de veau pendant 2 heures dans de l'eau froide additionnée de 10 cl de vinaigre. Egouttez-la et lavez sous le jet du robinet en faisant passer l'eau dans les narines et les oreilles. Enveloppez-la dans un linge fin (style foulard) et nouez aux quatre coins.
2. 2 - plongez la tête de veau dans une grande marmite remplie d'eau froide et de 10 cl de vinaigre, ajoutez l'oignon piqué, le persil, le sel, le poivre, et la farine délayée dans un peu d'eau.
3. Portez à ébullition pendant 5 heures.
4. 3 - lorsque la tête est presque cuite, préparez la sauce :
5. * pelez et hachez les échalotes, mettez les dans une casserole moyenne avec le vinaigre et faites réduire à feu vif pendant 5 à 6 mn.
6. * ajoutez le cerfeuil et l'estragon hachés, le laurier pilé et le thym.
7. * mouillez avec une bonne tasse de bouillon de cuisson de la tête et laissez cuire 2 à 3 mn.
8. * retirez du feu, et incorporez les jaunes d'œuf dilués dans un peu de bouillon, ajoutez le beurre en remuant doucement.
9. * tenez la sauce ravigote au chaud (au bain-marie).
10. 4 - égouttez et épongez la tête de veau, désossez-la et coupez en morceaux.
11. Servez chaud avec la sauce à part