

La Recette de Alain Paton

Recette de la tête de veau sauce gribiche

Janvier est traditionnellement le mois de la tête de veau. Si votre patrimoine culinaire ignore ce plat, c'est une expérience à tenter.

Cette recette illustre un événement historique majeur renversant l'ordre établi de notre pays.

Dans le calendrier républicain elle est consommée à la date anniversaire du 2 pluviôse de l'AN I,

Je vous laisse le soin de trouver la conversion de la date et la raison d'une telle coutume, devenue une tradition culinaire incontournable pour certains.



Recettes pour 4 à 6 personnes selon votre appétit

Comptez environ 2h00 pour la préparation et la cuisson

Ingrédients pour la cuisson de la tête :

- 1kg environ de tête de veau roulée ficelée avec la langue (la tête de veau se consomme en général avec sa langue)
- Deux gros oignons épluchés piqués de deux clous de girofle
- Deux carottes épluchées coupées en tronçons
- Deux blancs de poireau lavés
- Un bouquet garni (thym, laurier, branche de persil et de céleri)
- Gros sel et poivre

Ingrédients pour votre sauce gribiche :

- Deux œufs durs
- Un jaune d'œuf cru
- De l'huile neutre
- De la moutarde
- Sel fin, poivre
- Rondelles de cornichons
- Quelques câpres
- Une échalote ciselée finement
- De la ciboulette hachée

Ingrédients d'accompagnements :

- Des pommes de terre pour une cuisson à l'eau
- Des feuilles de persil pour décorer

Pour la cuisson de la tête :

Dans un récipient mettre tous vos ingrédients recouverts d'eau froide et cuire 45 minutes si vous avez un autocuiseur ou 1h45 pour une cuisson classique, mais toujours à feu doux.

Pendant la cuisson vous avez largement le temps de faire votre sauce d'accompagnement et de cuire vos pommes de terre.

Pour réaliser la sauce :

Les œufs, la moutarde, et l'huile doivent être à température ambiante.

Epluchez et hachez finement l'échalote et la ciboulette, coupez les cornichons en fines rondelles, réservez. Ecalez les œufs durs, hachez les blancs, les réserver

Ecrasez les jaunes dans un grand bol, ajoutez le jaune cru, une bonne cuillère à café de moutarde forte, du sel fin, du poivre, montez au fouet avec une huile neutre.

Rajoutez les câpres, les rondelles de cornichons, l'échalote, la ciboulette et les blancs d'œufs.

Accompagnez avec des pommes de terre à l'anglaise (cuites à l'eau)

Dressez la tête tranchée en rondelles avec les pommes de terre dans un plat chaud.

Parsemez de persil haché pour donner un peu de couleur. Servir la sauce gribiche dans son bol.

Dégustez avec un vin rouge de type Saumur, gamay d'Anjou ou Bergerac.

Bonne découverte !

PS : Si vous voulez résoudre l'énigme du départ sans chercher.

Mail : alain.paton@sfr.fr