



Veau

# Tête de veau ravigote



**2h30**

TEMPS TOTAL

**30 min**

PRÉPARATION

**2h**

CUISSON

**0**

REPOS

**478**

CALORIES

## Étape 1

### Cuisson de la tête de veau

- 1 Peler les carottes avec un économe, les tailler en tronçons avec un couteau éminceur. Réserver.
- 2 Eplucher l'oignon et le piquer avec les clous de girofle. Peler l'ail et l'écraser légèrement. Réserver.
- 3 Déposer la tête de veau dans une cocotte avec les carottes, l'oignon, l'ail et le bouquet garni. Ajouter le gros sel, les grains de poivre, verser le vinaigre et l'eau.
- 4 Porter à ébullition, faire cuire la tête de veau à feu moyen pendant 2 heures à couvert. Ecumer de temps en temps avec une louche pour enlever les impuretés pendant la cuisson.

## Étape 2

### La sauce ravigote

- 1 Ciseler le persil, le cerfeuil, l'estragon et la ciboulette. Réserver dans un bol.
- 2 Eplucher puis hacher finement l'oignon et l'ail avec un couteau éminceur. Réserver avec les herbes.
- 3 Tailler les cornichons en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur. Concasser les câpres avec l'éminceur.

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour la tête de veau

800 g **Tête(s) de veau**

### Ingrédients pour le court-bouillon

500 g **Carotte(s)**  
1 **Oignon(s)**  
1 **Bouquet garni**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
2 unité(s) entière(s)  
**Clou(s) de girofle**  
2 c. à café **Gros sel**  
1 **Poivre**  
20 cl **Vinaigre d'alcool  
blanc**  
3 litre(s) **Eau**

### Ingrédients pour la sauce ravigote

1 **Oignon(s)**  
1 c. à soupe **Câpres**  
6 **Cornichon**  
1 **Gousse(s) d'ail**

Réserver avec le reste.

- 4 Verser le vinaigre, assaisonner de sel et de poivre. Verser progressivement l'huile en mélangeant à l'aide d'un fouet.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Egoutter la tête de veau à l'aide d'une écumoire, la déposer sur une planche à découper. Découper en tranches épaisses avec un couteau de cuisine puis retirer la ficelle autour.
- 2 Dresser sur des assiettes chaudes avec quelques tronçons de carottes. Napper avec un peu de sauce ravigote, servir bien chaud.

2 branche(s) **Persil frisé**  
2 branche(s) **Cerfeuil**  
2 branche(s) **Estragon**  
10 tige(s) **Ciboulette**  
20 cl **Huile de tournesol**  
10 cl **Vinaigre de vin**  
1 **Sel**  
1 **Poivre noir**