



Veau

Pieds de veau sauce gribiche



4h30

TEMPS TOTAL

30 min

PRÉPARATION

4h

CUISON

0

REPOS

449

CALORIES

Étape 1

Cuisson des pieds de veau

- 1 Peler l'oignon avec un couteau d'office, le piquer avec les clous de girofle.
- 2 Peler les carottes avec l'économe, les couper en deux avec un couteau éminceur.
- 3 Déposer les pieds de veau dans une cocotte et recouvrir d'eau froide. Ajouter l'oignon, les carottes, les gousses d'ail entières et le bouquet garni.
- 4 Assaisonner avec le gros sel et le poivre puis verser le vinaigre.
- 5 Porter à ébullition. Puis baisser le feu et cuire pendant 4h à couvert sur feu moyen.
- 6 Ecumer de temps en temps en enlevant les impuretés avec une écumoire.

Étape 2

La sauce gribiche

- 1 Remplir une casserole d'eau et porter à ébullition.
- 2 Plonger délicatement les oeufs à l'aide d'une cuillère à soupe et les laisser cuire pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient durs.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pieds de veau

4 Pied(s) de veau

Ingrédients pour le court-bouillon

2 Carotte(s)
1 Oignon(s)
2 Gousse(s) d'ail
1 Bouquet garni
2 unité(s) entière(s)
Clou(s) de girofle
1 c. à soupe Vinaigre
d'alcool blanc
3 litre(s) Eau
1 pincée(s) Gros sel
1 Poivre

Ingrédients pour la sauce gribiche

2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à soupe Moutarde
20 cl Huile d'arachide

- 3 Sortir les oeufs de l'eau, les rafraîchir sous l'eau froide et les écaler.
- 4 Séparer les blancs des jaunes. Hacher les blancs avec le couteau éminceur, puis écraser les jaunes dans un bol à l'aide d'une fourchette. Laisser refroidir.
- 5 Dans le bol contenant les jaunes, verser la moutarde et le vinaigre. Mélanger avec le fouet.
- 6 Verser progressivement l'huile en mince filet. Monter la sauce jusqu'à ce qu'elle épaisse.
- 7 A l'aide du couteau éminceur, ciseler les herbes et hacher les cornichons et les câpres.
- 8 Ajouter le tout à la sauce, ainsi que les blancs d'oeufs durs hachés. Assaisonner de sel et poivre puis mélanger.

1 c. à soupe **Vinaigre de vin**
30 g **Câpres**
30 g **Cornichon**
3 branche(s) **Persil frisé**
3 branche(s) **Estragon**
3 branche(s) **Cerfeuil**
1 pincée(s) **Sel**
1 **Poivre**

Étape 3

Dressage

- 1 Egoutter les pieds de veau et les désosser. Dresser sur une assiette et servir avec un peu de sauce gribiche.