

18 VIII 2009

**Association LA LOUBARESSIENNE.
07110 LOUBARESSSE**

TETE DE VEAU

Un « incontournable » dans les menus de mariage

Ingrédients :

- Une demi tête de veau désossée et ficelée (à commander au boucher ou charcutier)
- 1 gros oignon piqué de clous de girofle
- 1 gros bouquet de persil
- 2 feuilles de sauge
- 1 brin de romarin
- 1 carotte
- sel et poivre
- pour la vinaigrette persillée : huile, vinaigre, sel, poivre, persil

Préparation :

- Mettre dans une grande casserole la tête de veau, l'oignon, la carotte, le persil, la sauge, le romarin, sel et poivre
- Recouvrir avec de l'eau froide
- Porter à ébullition
- Faire cuire à petits bouillons pendant 2 heures, en ajoutant de l'eau chaude si nécessaire, de façon à ce que la tête de veau soit toujours couverte d'eau
- Retirer la tête de veau de l'eau, l'égoutter, la couper en tranches épaisses
- Servir tiède accompagnée d'une vinaigrette au persil

BON APPETIT !