

# Tête de veau sauce verte

Temps de préparation : 1 h

Temps de cuisson : 30 min

## Pour 6 Personne(s)

Ingrédients :

- 1 tête de veau d'environ 1kg300
- 1 citron
- 1 c. à café de farine
- cornichons
- câpres
- huile
- vinaigre
- ciboulette
- estragon
- échalotes
- 1 oeuf dur entier
- persil
- 1 c. à café de moutarde bien pleine
- sel, poivre

Préparation :

Mettez la tête de veau dans la cocotte minute avec de l'eau froide salée et poivrée, additionnée d'un jus de citron. Laissez cuire après que la soupape tourne environ 30 min.

Pendant ce temps, faites votre sauce dans un bol assez haut en commençant par la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre puis ajoutez peu à peu l'huile pour une consistance un peu plus onctueuse.

Mettez la ciboulette, l'estragon, le persil et les échalotes coupées en petits morceaux, enfin finissez par les câpres, les cornichons coupés en rondelles fines, et au dernier moment mettez l'oeuf dur coupé en quartiers puis écrasé avec une fourchette.

Mélangez le tout pour que la sauce soit bien homogène, au besoin rajoutez de l'huile de tournesol et un peu de vinaigre si la sauce est trop épaisse.

Retirez la tête de veau de son court-bouillon, bien l'égoutter, la couper en tranches et l'assaisonner avec cette délicieuse sauce pendant que la viande est encore chaude.

