

Tête de veau à la vapeur et ses légumes

1

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		1 h 18 min
Cuisson :		01 h 15 min
Coût :		2
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	4	

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour la tête de veau et ses légumes

1500 g d'eau 1 c. à s. de gros sel de Guérande ou de Gruissan 5 carottes 1 oignon 2 clou(s) de girofle 1 gousse(s) d'ail
1 branche de céleri (10 à 12 cm) 1 feuille de laurier 1 brin de thym frais 700 g de tête de veau préparée (1) 5 tours de moulin 5 poivres
2 c. à c. de sel aux épices 1000 g de pommes de terre vapeur (Gourmandine)

Pour la sauce façon ravigote

2 échalotes 1 oignon 2 gousse(s) d'ail (petites ou 1 grosse) 3 brins de persil frais (feuilles) 2 c. à s. de ciboulette ciselée (congelée)
3 gros cornichon(s) 1 c. à s. de moutarde à l'ancienne 3 pincée(s) de sel fin de Guérande 5 tours de moulin à poivre 5 baies 100 g d'huile de colza
35 g de vinaigre de vin blanc

PRÉPARATION

POUR LA TÊTE DE VEAU ET SES LÉGUMES

Dans le bol, verser l'eau et le sel. Placer le panier inox.



0

Dans le panier inox, ajouter les carottes coupées en tronçons de 2 cm, l'oignon coupé en 8, les clous de girofle, la gousse d'ail coupée en 2, la branche de céleri coupé en tronçons de 2 cm, la feuille de laurier, le brin de thym frais. Remplacer le couvercle du bol par le cuit vapeur (CV) et y placer la tête de veau préparée, assaisonner poivre 5 baies et sel aux épices (ma recette sur le club). Préchauffer le bouillon 15 minutes - 120°C - vitesse 2. Pendant ce temps éplucher les pommes de terre.



15 min

120 °C

2



Couper les pommes de terre en 4 et les placer sous la tête de veau et autour. Replacer le couvercle du CV. Cuire à la vapeur 30 minutes - 120°C - vitesse 2.



30 min

120 °C

2



Retourner la tête de veau et continuer la cuisson 30 minutes - 120°C - vitesse 2.



30 min

120 °C

2



POUR LA SAUCE FAÇON RAVIGOTE

Dans le bol, jeter l'échalote et l'oignon coupés en 4, l'ail, les feuilles de persil, la ciboulette et les cornichons (ou câpres). Placer le panier inox et mixer 10 secondes - vitesse 6.



10 sec

6

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Retirer le panier inox, racler les bords et refermer. Ajouter la moutarde, le sel et le poivre. Mélanger 10 secondes - vitesse 3.		10 sec		3	
Placer le pichet sur le bol, peser l'huile et le vinaigre. Démarrer l'étape 2 minutes - vitesse 6 en ayant placé le verre doseur dans l'orifice. Verser les liquides petit à petit comme pour la mayonnaise.		2 min		6	
Racler à nouveau les bords, refermer et mixer 20 secondes - vitesse 6. Verser dans un saucier et servir avec la tête de veau.		20 sec		6	