

# Tête et pied de veau poêlés sur un lit de champignons, vinaigrette de balsamique

Pour 6 personnes

## Ingrédients :

½ tête de veau désossée et ficelée  
½ pied de veau désossé  
1 poireau  
2 carottes  
2 oignons  
0,050 de gingembre  
1 cuiller à café de poivre noir en grains , 1 de coriandre en grains  
5 clous de girofle  
2 feuilles de laurier  
0,300 kg de girolles  
2 échalotes  
0,150 l de vinaigre balsamique  
1 cuiller à café de moutarde  
0,2 l d'huile de pépins de raisins  
0,100 kg de chapelure fine  
0,030 kg de beurre  
Sel gris , sel fin , poivre du moulin

## Préparation :

Blanchir la tête de veau ainsi que le pied , refroidir et remettre à cuire avec la garniture aromatique , les épices et 30 gr de sel gris .Bien couvrir d'eau et disposer une assiette retournée sur le sautoir , cuire 5 heures à feu doux .Laisser refroidir dans le bouillon , égoutter , déficeler , dégraisser au maximum , rajouter le pied de veau désossé et reformer une roulade au moyen d'un papier film .Réserver au froid . Ciseler les échalotes et étuver dans un peu d'huile et un peu de coriandre moulue . Ajouter le vinaigre balsamique et réduire au  $\frac{3}{4}$  .

Refroidir et passer au chinois . A jouter la moutarde puis l'huile afin de confectionner la vinaigrette .Rectifier l'assaisonnement .

Eplucher et laver les girolles , les blanchir rapidement , une fois refroidies et égouttées , les sauter vivement avec une noix de beurre , assaisonner et réserver .

Tailler la tête de veau en tranche épaisse , passer dans la chapelure et faire dorer à la poêle dans un mélange huile / beurre jusqu'à l'obtention d'une jolie croûte dorée .

Au centre d'une assiette disposer les girolles , la tranche de tête de veau poêlée et autour un cordon de vinaigrette .

Décorer avec une salade d'herbes .

C'est une manière atypique de déguster la tête de veau et de la découvrir pour les novices sans trop avoir le côté « gras » et gélatineux de celle-ci. Le fait de la poêler exalte encore plus les saveurs de cet abat qui sera servi en entrée..