

Tête de veau à la vapeur et ses légumes et sauce façon ravigote au i-Cook in

INGRÉDIENTS

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 clous de girofle
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de cèleri (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



PRÉPARATION

POUR LA TÊTE DE VEAU ET SES LÉGUMES

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

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 cèleri 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.

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.

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

Servir avec les légumes et la sauce façon ravigote.

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine c'est aussi la partager !!!

<http://www.autourdematable.com/> *by Cachou 66*

Sauce façon Ravigote

Ingrédients

- 1 échalotes
- 1 oignon
- 2 gousse(s) d'ail (petites ou 1 grosse)
- 2 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 sel fin de Guérande
- 5 tours de moulin à poivre 5 baies
- 100 gramme(s) de huile de colza
- 35 gramme(s) de vinaigre de vin blanc



PRÉPARATION :

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 grossièrement 10 secondes - vitesse 6.

Retirer le panier inox, racler les bords et refermer.

Ajouter la moutarde, le sel et le poivre.

Mélanger 10 secondes - vitesse 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.

Racler à nouveau les bords, refermer et mixer 20 secondes - vitesse 6.