

Veau

Pot au feu de veau, tête de veau et topinambours



4h30

30 min

4h

0

435

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la tête de veau

400 g **Tête(s) de veau**
400 g **Poitrine de veau**
400 g **Epaule(s) de veau**
3 litre(s) **Eau**
6 **Carotte(s)**
3 **Navet**
2 **Poireau**
1 **Bouquet garni**
3 **Céleri-Branche**
8 **Topinambour**
1.5 botte(s) **Persil plat**
1 **Echalote(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Moutarde**
10 grain(s) **Poivre noir**

Étape 1

Préparation de la tête de veau

- 1 Verser l'eau froide dans une casserole et mettre l'épaule de veau, la poitrine et la tête de veau roulée.
- 2 Porter lentement à ébullition puis écumer à l'aide d'une écumoire.
- 3 Baisser le feu et laisser cuire 3 heures.
- 4 Laver et éplucher les carottes, les navets, les poireaux et les branches de céleri à l'aide d'un économe.
- 5 Tailler les légumes en morceaux grossiers et les déposer dans la casserole.
- 6 Ajouter le bouquet garni, les graines de poivre et laisser cuire encore 1 heure.
- 7 Égoutter les viandes et les légumes, réserver dans un saladier au chaud.
- 8 Laisser réduire le bouillon de moitié sur feu doux.
- 9 Éplucher le topinambour et le faire cuire dans le bouillon.

Étape 2

Préparation des tranches de tête de veau

- 1 Découper des tranches dans la tête de veau froide à l'aide d'un couteau d'office et étaler de la moutarde sur une des faces de chaque tranche.
- 2 Éplucher et hacher l'ail et réserver dans un bol.
- 3 Éplucher et émincer l'échalote à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans le bol d'ail.
- 4 Effeuille et émincer le persil. Réserver dans le bol.
- 5 Déposer le mélange persil, ail et échalote sur la moutarde.
- 6 Faire revenir les tranches de tête de veau dans une poêle chaude pendant quelques minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Déposer une tranche de tête de veau, un morceau d'épaule et un morceau de poitrine au centre d'une assiette.
- 2 Disposer les légumes tout autour de la viande et napper avec le bouillon de volaille.
- 3 Décorer éventuellement de champignons noirs.