

La Tête de veau

Préparation 15 min, cuisson 2h

- 1 tête de veau préparée
- 20cl de vinaigre
- 50g de farine
- 60g d'oignons
- 60g de carottes
- bouquet garni
- sel/poivre

Recouvrez d'eau la tête et portez à ébullition 10 min, rafraîchir et égouttez.

Délayez la farine dans un peu d'eau, ajoutez le vinaigre, les oignons, les carottes coupées en rondelles, le bouquet garni et recouvrez d'eau.

Ajoutez alors 10g de sel par litre d'eau.

Cuire environ 2 heures, vérifier que c'est cuit avec la pointe d'un couteau en piquant dans la peau, si elle rentre aisement, c'est bon !