

Un met de roi la tête de veau

Une demi-tête pour environ quatre personnes.

La cuire a la cocotte minute, recouvrir la tête d'eau.

Ajouter un bouquet garnis un gros oignon rouge coupé en 4.

Une dizaine de gousses d'ails.

Quand la cocotte siffle cuire 20 à 25 minutes cela est meilleur trop cuit que pas assez.

Sortir la tête, enlever la peau blanche qui recouvre la langue.

Parfois il y a un œil, enlevé le.

Pour la vinaigrette

Elle doit être relevé, mettre au moins 2 échalotes cuisse de poulet coupé finement .

Servir chaud avec des pommes de terre cuitent à l'eau .

