

Galettes de tête de veau, vinaigrette à l'oseille

Les galettes :

1/2 tête de veau parée et ficelée par le boucher
1 tranche de pain de mie
1 oeuf
1 cuillère à soupe de farine
2 cuillères à soupe de crème
70 g de champignons cuits (j'ai mis des champignons noir chinois) 1 bouquet de ciboulette ciselée
1/2 bouquet de persil
Spring roll
Sel, poivre

Vinaigrette à l'oseille :

10 cl d'huile d'olive
Le jus d'un citron
1/2 cuillère à café de moutarde
1 bouquet d'oseille
2 cuillères à café d'eau tiède
1 cuillère à café de câpres
3 lobes de tomates confites
Sel, poivre

Préparation des croustillants :

Cuire la tête de veau dans un court bouillon pendant 1 h 30, vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.
Rafrâchir.
Tailler la tête de veau en lanières (je n'ai pas mis la couenne)
Mélanger avec tous les ingrédients de la farce. Vérifier l'assaisonnement. Garnir les feuilles de spring roll. Les plier.
Les rôtir à la poêle dans de l'huile de tournesol pour moi.

Préparation de la vinaigrette à l'oseille :

Mixer l'oseille avec l'huile, le jus de citron, et la moutarde.
Hacher les câpres et les tomates confites, mélanger à l'huile, rectifier l'assaisonnement.

<http://deliceyes.over-blog.org>