

# Raviolis chinois à la tête de veau, sauce gribiche :

## **Ingrédients :**

### **La farce :**

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  
Sel, poivre  
10 Feuilles de spring roll  
12 feuilles de raviolis chinois

### **Sauce gribiche :**

2 oeufs durs  
1/8 de litre d'huile  
1 cuillère à café de moutarde  
1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre  
1 cuillère à soupe de cerfeuil  
1 cuillère à soupe de ciboulette  
2 cornichons hachés fin  
sel,poivre

Garnir les feuilles de raviolis chinois, mouiller les bords, plier en forme de bourse.

Faire frire dans l'huile de tournesol.

### **Préparation de la sauce gribiche :**

Ecraser les jaunes d'oeufs avec la moutarde. Ajouter l'huile par petite quantité, pour monter la pâte.  
Ajouter le vinaigre, les fines herbes, les cornichons, le sel, le poivre et les blancs hachés.

Bien mélanger.

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