

Tête De Veau Au Cookeo



Nombre de personnes : 2

Ingrédients

1 tête de veau - 1 oignon - 2 clous de girofle - 1 bouquet garni - 2 carottes - 1 navet - 1 blanc de poireau - quelques feuilles de céleri - 2 à 4 pommes de terre suivant la grosseur - Sel et Poivre

Préparation

Déposer la tête de veau dans le Cookeo. Couvrir de 2 litres d'eau.

Ajouter l'oignon piqué de 2 clous de girofle, le bouquet garni.

En mode "sous pression" laisser cuire pendant 30 min

Arrêter la cuisson et enlever 1 litre de bouillon

Pendant ce temps-là éplucher :

Les pommes de terre, les carottes (coupées en deux ou en rondelles), le navet (coupé en 4),-

Rincer et couper le blanc de poireau en deux et ficeler les morceaux ensemble.

Ajouter alors ces légumes dans le Cookeo et remettre à cuire pendant 30 min en mode "sous pression"

Servir bien chaud avec une sauce vinaigrette, gribiche ou ravigote.