



ne Nouvelle Formule

"La Tête de Veau à la Mode Villette"

Cette recette relatant une présentation innovante de la Tête de Veau "prête à manger", a été élaborée par un boucher-traiteur ancien tripier des Halles, de la région parisienne ; et c'est en baptisant cette nouvelle préparation du nom de son auteur, que les deux compagnons jurés de la Confrérie des gaubregeux Gousteurs de Testes de Veau de Rambervillers, Michel Franquille et Philippe Leroy, ont voulu rendre honneur à celui qui leur a dédié cette succulente préparation.

Bouchers et tripiers de France et de Navarre, à vos fourneaux !

La tête de veau à la mode Villette se prépare en trois étapes. Tout d'abord, il convient d'élaborer le fond de cuisson Villette qui sera la source du fumet de la préparation. La préparation du fond de cuisson Villette s'effectue comme un bouillon dans lequel on mêle des oignons (si possible de Mantès la Jolie), du thym, du laurier, du sel et du poivre auquel il faut ajouter des éléments naturels "gélatinogènes" comme des pieds de veau, des crosses de veau, le tout copieusement baigné dans un vin blanc sec (un Blanc des Coteaux de Rueil-Buxenval fera merveilles) ; faire cuire cela pendant 1 heure à 1 heure et demie. Le fond est alors prêt à accueillir plusieurs cuissons de têtes de veau ; c'est ce qui lui apportera toutes ses caractéristiques singulières.

À ce stade, la deuxième étape consacrée à la cuisson des Têtes de Veau peut être engagée. Choisir 5 à 6 Têtes de Veau fraîches (des grises), c'est à dire abattues de la veille ; après avoir été dépoignées et parées, en conservant les oreilles bien sûr, on couvre en deux chaque tête dont on extraira la cervelle, mais dont on laissera la langue. On plonge ces Têtes ainsi préparées dans la marmite contenant le fond de cuisson Villette dans lequel on aura ajouté quelques carottes. La cuisson sera lancée pour 2 à 3 heures.

À ce terme, après un refroidissement partiel, on extrait les Têtes pour les dégraisser et peler les langues.

La troisième étape conduisant à la réalisation de la spécificité de cette recette, va finalement clore cette préparation. C'est grâce à cette opération de "moulage en compression" que la Tête de Veau à la mode Villette va prendre sa forme originale et définitive ;

