



## Sauce gribiche

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Mais où est passé votre tête de veau ?

### Ingrédients :

- 3 œufs durs
- 1.5 dl d'huile de tournesol
- 1.5 dl d'huile d'olive
- 4 cl de vinaigre de vin
- 50 g de câpres
- 50 g de cornichons
- 10 g de persil
- 10 g de cerfeuil
- 10 g d'estragon
- 20 g de moutarde
- Sel fin et poivre du moulin

**Pour 6 personnes**



### Réalisation de la recette :

**Cuire les œufs durs** 10 minutes, les écailler puis les refroidir. **Séparer les jaunes des blancs d'œufs** et les hacher séparément.

Dans un saladier, mettre les jaunes d'œufs, le vinaigre, le sel fin, poivre du moulin et la moutarde. **Monter au fouet avec l'huile de tournesol et l'huile d'olive.** Ajouter les câpres, **les cornichons hachés**, le persil, l'estragon et le cerfeuil hachés.

Bien mélanger et vérifier l'assaisonnement. Ajouter les blancs d'œufs hachés et mélanger à la spatule. Cette sauce se marie très bien avec la tête de veau, la langue de bœuf ou des pièces de bœuf.