

RECETTE CUISINE des GONES

LANGUE D'AGNEAU

Ingrédients :

- 8 langues d'agneau
- 1 bouillon de volaille
- 1 oignon
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- sel et poivre

Recette:

- La veille de la préparation, faire dégorger les langues d'agneau dans de l'eau froide salée en renouvelant l'eau plusieurs fois.
- Faire cuire les langues d'agneau dans une casserole avec un bouillon de volaille ajoutez l'oignon piqué de 2 clous de girofle, le bouquet garni, saler, poivrer.
- Cuire pendant 1 heure 30 environ, à petits frémissements.
- Ecumer de temps en temps.
- Quand on peut enfoncer la pointe d'un couteau et que l'on sent que c'est tendre, c'est cuit.
- Retirer délicatement la peau à l'aide de la pointe d'un couteau, les trancher dans le sens de la longueur et les réserver au chaud.
- Servir avec une vinaigrette

Bon Appétit