

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **LANGUE DE PORC**

Ingrédients :

- 4 langues de porc (1 langue par personne)
- 1 oignon
- 1 clou de girofle
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

**Recette:**

- Déposez les langues de porc dans un grand faitout et recouvrez-la complètement d'eau froide.
- Dès que l'eau est frémissante ajoutez les langues de porc.
- Cuisson 1h30 environ.
- Ecumer de temps en temps.
- Egouttez et laissez tiédir, retirez la peau. Coupez de fines tranches et laissez au chaud.
- Servez les langues de porc nappé de la sauce piquante

**Bon Appétit**