

RECETTE CUISINE des GONES

LANGUE DE VEAU

Ingrédients :

- 1 langue de veau pour 2
- 2 décilitres de vinaigre de vin
- 1 bel oignon
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 1 navet
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel et Poivre

Recette:

- Faites dégorger la langue de veau dans de l'eau froide durant une nuit.
- Déposez la langue de veau dans un grand faitout et recouvrez-la complètement d'eau froide.
- Portez à ébullition puis écumez régulièrement jusqu'à ce que toutes les impuretés qui remontent à la surface aient disparues.
- Ajoutez le vinaigre l'oignon coupé en lamelles, la branche de céleri taillée en tronçons, le thym, le laurier, la carotte, le navet et le poireau entier.
- Salez et poivrez légèrement.
- Baissez le feu au minimum et laissez mijoter pendant deux heures et demi jusqu'à ce que la pointe d'un couteau s'enfonce facilement dans la langue de veau.
- Lorsque la cuisson est terminée, enlevez la langue du bouillon et retirez la grosse peau de la langue de veau, à partir de ce moment la langue est cuite à point et la peau s'ôte facilement.
- Filtrez le bouillon, et replongez la langue dedans jusqu'au moment de servir pour éviter qu'elle sèche.
- Découpez la langue de veau en tranches épaisses, accompagnez de pommes vapeur.
- Servez la langue de veau nappée de sauce gribiche ou Napper de sauce piquante

Bon Appétit