



La recette

Langue de bœuf aux légumes confits

PRÉPARATION : 45 MIN. CUISSON : 2 H 45. REPOS : 1 H. POUR 4 PERSONNES

• 1 langue de bœuf • 1 c. à s. de moutarde de Reims • 2 carottes • 1 oignon • 1 poireau • gros sel • grains de poivre • quelques clous de girofle • La gelée de bœuf : ½ litre de bouillon de langue • 4 g d'agar-agar • 6 feuilles de gélatine • La garniture : 8 mini-carottes • 8 mini-navets • 8 mini-poireaux • 8 oignons nouveaux • 4 artichauts poivrade • 500 g de pousses d'épinard.

La langue de bœuf : faites cuire, pendant 2 h et à frémissements, la langue de bœuf dans 5 l d'eau, avec carottes, oignon et poireau coupés grossièrement. Après l'avoir laissée refroidir, épluchez la langue de bœuf puis coupez-la en fines lanières. Réservez le bouillon.

La gelée de bœuf : faites fondre, dans ½ l de bouillon de langue, les feuilles de gélatine et l'agar-agar.

Le montage : mélangez les lanières de langue avec 50 cl de bouillon de langue, ainsi que la gelée de bœuf encore liquide. Versez dans des moules rectangulaires individuels, puis mettez au réfrigérateur pendant 1 h.

La garniture : épluchez les légumes puis faites-les cuire dans une sauteuse avec une noix de beurre, de l'eau froide à hauteur, et 1/2 c. à c. de sucre semoule pendant 5 à 6 min.

La sauce moutardée : faites réduire le reste de bouillon de langue (3 l env.), avec la moutarde pendant 30 min, à feu vif.

La sauce verte : mixez les pousses d'épinards préalablement blanchies pendant 30 s, filtrez le tout pour récupérer le jus.

La finition : coupez la langue gélifiée en gros cubes, puis faites réchauffer le tout dans une casserole avec une noix de beurre et un peu de bouillon. Servez les sauces à part.

Idéale pour diviser par deux le temps de cuisson des plats mijotés ou des aliments durs à cuire, une Cocotte-Minute Clipso compatible tous feux, à poignées rabattables. 170 € la 8 l. seb.fr



Le conseil du tripier



La langue

“Elle doit être brillante et blanc rosé”

D'un poids oscillant entre 1,8 et 2,5 kg pièce, une langue de bœuf bien fraîche (moins de 3 jours après l'abattage) se reconnaît à sa brillance, à sa couleur blanc rosé. Conservée dans un récipient d'eau glacée et vinaigrée, elle doit cuire, selon Pascal Audinot*, « dans un bouillon, pendant 2 à 3 h à très légers frémissements et sans jamais bouillir sous peine de durcir. La langue est cuite quand la membrane qui l'enveloppe se décolle toute seule ». À noter que plus un bovin est jeune (de 12 à 36 mois), plus la langue sera dure, alors qu'elle sera bien plus tendre chez un bovin plus âgé (plus de 4 ou 5 ans). En vente crue (10 à 12 €/kg) ou cuite (20 €/kg). (*) Maison Audinot, 88, av. d'Épernay, 51100 Reims. 03.26.08.23.38.

Et avec ça ?

Le Spécial Cuvée* brut sans année de chez Bollinger illustre bien le style de la maison : un champagne vineux et crémeux, empreint d'une belle vivacité. Ses arômes intenses de fruits jaunes compotés, de brioche et d'épices, sa structure équilibrée lui confèrent beaucoup de personnalité. 42 €, cavistes. M. G.

