Langues de porc bouillies avec poireaux au raifort

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 1 h 30 min
Temps actif: 50 min
Facile

Ingrédients

Pour 4 personnes

3	langues de porc suisse, d'env. 300 g chacune, à commander chez le boucher
1	oignon
1 bouquet	persil
4	graines de cardamome
4	baies de genièvre
1 cs	poivre noir du moulin
1.5 l	eau
	sel
600 g	pommes de terre à chair ferme
800 g	poireau
2.5 dl	bouillon de légumes
0.5 dl	vin blanc
1 paquet	demi-crème pour sauces
1 cs	maizena
	sel
	poivre noir du moulin
25 g	raifort fraîchement râpé ou raifort en pot
1 bouquet	ciboulette
2 cs	beurre

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

904	kcal
57 g	de protéines
40 g	de glucides
55 g	de lipides

Sans gluten
Contient du lactose

Des porcs contre le gaspillage alimentaire

Les porcs valorisent les sous-produits de la production alimentaire. Ils contribuent à réduire le gaspillage alimentaire.

Préparation

1 Rincer soigneusement les langues de porc sous l'eau froide.

2 Couper l'oignon en deux et le mettre dans une casserole avec le persil, la cardamome, le genièvre, le poivre et l'eau. Porter le tout à ébullition et saler. Mettre les langues dans le bouillon, couvrir et les cuire environ 90 minutes au point d'ébullition jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Sortir les langues, les laisser refroidir légèrement et retirer la peau. Garder les langues au chaud dans le bouillon. Peler les pommes de terre et les couper en deux selon leur taille. Les mettre dans un panier et les faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

3 Peler les poireaux et les rincer soigneusement sous l'eau courante. Les couper en rondelles, et cuire 10 minutes à couvert dans une casserole avec le bouillon, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter dans une passoire en récupérant le liquide de cuisson. Remettre celui-ci dans la casserole avec le vin blanc. Mélanger la demi-crème avec la maïzena, verser dans la sauce, porter à ébullition et assaisonner de sel, de poivre et de raifort. Ajouter le poireau et le réchauffer dans la sauce.

4 Ciseler la ciboulette. Faire mousser le beurre dans une poêle et y faire tourner les pommes de terre avec la ciboulette

5 Couper les langues de porc en fines tranches et dresser avec les poireaux et les pommes de terre.