Langue de veau au raifort avec pomme et légumes à soupe

Mon choix.

Durée totale: 2 h

Temps actif: 35 min

Facile



Ingrédients

Pour 6 personnes

2	langues de veau suisse
1.5 l	bouillon de bœuf
2	feuilles de laurier
1 cc	baies de genièvre
1 cc	poivre noir du moulin
	sel
1	pomme
0.5 dl	jus de pomme
1.5 kg	légumes à soupe (carottes, céleri, poireaux)
100 g	demi-crème acidulée
10 g	demi-crème acidulée
1 kg	pommes de terre fermes à la cuisson
1 bouquet	ciboulette

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

546	kcal
38 g	de protéines
40 g	de glucides
24 g	de lipides

Sans gluten

Contient du lactose

Conseil

Mieux vaut commander les langues. De nombreuses boucheries proposent des langues de veau précuites, il suffit donc de les réchauffer dans le bouillon.

Préparation

1. Mettre les langues dans la casserole avec de l'eau froide. Porter à ébullition, puis cuire à gros bouillons pendant 2-3 minutes. Sortir les langues et les rincer à l'eau froide.

2. Dans la casserole, chauffer le bouillon avec les épices et le sel. Mettre les langues dans le bouillon et laisser tirer au point d'ébullition pendant environ 2 heures.

3. Peler la pomme, la couper en quatre, enlever le cœur et couper en tranches. Faire cuire à couvert dans une casserole avec le jus de pomme jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Mixer puis laisser refroidir.

4 Peler les légumes à soupe et les couper en gros morceaux. Après 60 minutes de cuisson, les ajouter aux langues dans le bouillon.

5 Éplucher les pommes de terre et les cuire dans un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ciseler finement la ciboulette. Incorporer la demi-crème à la purée de pommes. Râper finement le raifort par-dessus, saler et poivrer.

6 Pour servir, sortir les langues du bouillon et les peler. Les couper en fines tranches, dresser avec les légumes et les pommes de terre, parsemer de ciboulette et servir immédiatement. Servir la sauce pomme-raifort séparément.