

Ma langue de boeuf, sauce aux câpres

Je ne voudrais pas en être une mauvaise ni une de vipère, mais je pense que les personnes qui prétendent qu'elle les dégoûte feraient mieux de la tourner d'abord sept fois dans leur bouche avant de tenir des propos aussi catégoriques. Mais je comprends, pour l'avoir moi-même vécu, que son aspect initial et sa préparation peuvent en rebuter plus d'un.

Je pense qu'il faut surtout garder en tête la finalité du produit dans l'assiette. C'est-à-dire de belles tranches de viande fon-

dante, pleine de saveurs et parfaitement cuite. Recouvertes d'une sauce aux câpres veloutée, lisse et subtile. Pensons ensemble, par exemple, à ces chers petits cervelas dont nous raffolons tous. Et à leur composition peu glorieuse et souvent légèrement taboue.



Lénart/Nadine Jacquet



Pour 6 personnes

Dégorger la langue: 3 heures

Préparation: 1 heure

Cuisson: 3 heures

- 1 langue de boeuf de 1,5 kg
- 2 oignons
- 3 carottes
- 3 tiges de céleri branche
- 2 poireaux
- 3 grosses gousses d'ail
- 3 feuilles de laurier
- une tombée de vinaigre
- une poignée de gros sel
- 3 branches de thym
- 1 étoile de badiane (anis étoilé)
- 2 clous de girofle
- 10 grains de poivre noir
- un peu d'huile d'olive
- 3 cubes de bouillon de boeuf
- du sel

Pour la sauce aux câpres:

- 50 g de farine
- 50 g de beurre
- 4 dl de crème entière
- 2 jaunes d'oeufs bien frais
- 180 g de câpres égouttées (conserver le vinaigre)

Comme je ne l'ai pas dans ma poche, je vous la donne au chat.

Mes enfants qui, au départ, préféreraient celles de chat justement, et qui à table l'ont en principe bien pendue, l'ont dévorée sans rechigner, avec plaisir et gourmandise. Dans un silence religieux,

tant et si bien que j'ai presque cru qu'ils l'avaient perdue.

Les discours à celle de bois ne m'intéressent pas. Je la tire donc à tous ceux qui ne jurent que par les cervelas et comme je ne sais pas tenir la mienne, je vous encourage à essayer cette recette exquise et fabuleuse. Et puis d'ailleurs, en toute sincérité, je ne me la mordrais pas de la partager, dans celle de Molière bien entendu.

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com



La marche à suivre

1 Rincez la langue sous l'eau froide. Mettez-la dans un récipient et couvrez-la d'eau froide avec une tombée de vinaigre et une poignée de gros sel. Laissez-la dégorger au moins 3 heures. Ou même toute une nuit.

2 Préparez la garniture du bouillon: pelez et coupez les carottes en tronçons ou gros morceaux. Idem avec les poireaux, les oignons, le céleri branche, les gousses d'ail. Mettez le tout dans un saladier et ajoutez les feuilles de laurier, la badiane, les clous de girofle piqués dans un bout d'oignon, les grains de poivre et les branches de thym.

3 Rincez la langue sous l'eau froide. Plongez-la dans une mar-

mite d'eau. Portez à ébullition. Comptez environ 5 minutes jusqu'à ce que se forme l'écume. Jetez l'eau et rincez la langue encore une fois soigneusement à l'eau froide.

4 Dans une grande casserole, faites revenir tout le contenu du saladier à l'huile d'olive 5 minutes sur feu moyen. Posez la langue dessus et recouvrez d'eau (environ 4 litres). Ajoutez les cubes de bouillon et salez. Portez à ébullition et laissez mijoter 3 heures à couvert sur feu doux.

5 Après 3 heures de cuisson, prélevez 1 litre du bouillon de cuisson et mettez-le dans une casserole en le filtrant à travers une petite passoire. Faites réduire de moitié envi-

ron 15 minutes pour obtenir 5 dl. Puis versez-le dans un récipient.

6 Sortez la langue de la casserole, laissez-la tiédir et pelez-la. Otez à l'aide d'un petit couteau la peau caoutchouteuse ainsi que les bords irréguliers. Coupez-la en tranches d'1/2 cm et remettez-la dans la grande casserole. Maintenez à couvert sur feu très doux.

7 Préparez la sauce aux câpres: dans la casserole où vous avez fait réduire le bouillon, faites fondre à feu doux le beurre puis ajoutez la farine et mélangez bien au fouet. Ajoutez hors du feu les 5dl de bouillon et mélangez vivement avec le fouet jusqu'à ce que la sauce soit lisse. A nouveau sur le feu, ajoutez

3 dl de crème. Laissez cuire ainsi 3 minutes sur feu doux après ébullition en fouettant régulièrement. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez les câpres égouttées avec 3 càs du jus du bocal. Baissez sur feu très doux puis ajoutez dans la sauce bien chaude les deux jaunes d'oeufs dilués dans 1dl de crème. Sortez la casserole du feu. Servez les tranches de langue recouvertes de sauce aux câpres, accompagnées de quelques légumes du bouillon et d'une purée de pommes de terre maison. ■