



Langue de veau à la vénitienne et purée façon Robuchon

Langue de veau à la vénitienne (pour 4 personnes)

- 1 langue de veau
- 6 filets d'anchois à l'huile
- 12 grosses câpres
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl de bouillon de cuisson
- 1 feuille de laurier
- 12 tiges de persil
- 4 feuilles de sauge
- Farine
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1/ Après avoir fait dégorger la langue à l'eau pendant une nuit, rincez-la et mettez-la dans une marmite et couvrez-la d'eau. Salez et poivrez. Ajoutez le persil, la sauge et le laurier. Portez à ébullition avec les herbes et laissez mijoter pendant 3h.

2/ Lorsqu'elle est cuite, sortez la langue et laissez-la refroidir.

3/ Ensuite enlevez la peau et coupez-la en tranches de 1cm d'épaisseur et réservez.

4/ Farinez les tranches de langue, et faites-les revenir à l'huile d'olive.

5/ Lorsqu'elles sont bien dorées, débarrassez-les au chaud.

6/ Ajoutez les anchois et les câpres concassés dans la poêle, déglacez avec le vin blanc. Ajoutez le bouillon de cuisson et laissez réduire. Rectifiez l'assaisonnement.

Purée façon Robuchon

- 1 kg de pommes de terre
- 250 g de beurre cru
- 20 à 30 cl de lait entier
- Gros sel



- 1/ Faites cuire les pommes de terre en chemise dans une casserole d'eau bouillante en démarrant la cuisson à froid.
- 2/ Egouttez-les, pelez-les. Passez-les au presse-purée bien fin et asséchez-les un peu dans la casserole en les travaillant avec une fourchette.
- 3/ Ajoutez petit à petit le beurre bien froid coupé en dés, en mélangeant énergiquement pour rendre la purée lisse et onctueuse.
- 4/ Faites bouillir le lait, et versez-le très chaud en fin filet, en fouettant vigoureusement jusqu'à ce qu'il soit absorbé.
- 5/ Dressez les tranches de langue sur l'assiette, nappez de sauce et servez avec la purée.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_langue-de-veau-a-la-venitienne-et-puree-facon-robuchon?id=8963239&emissionId=5931