

Langue farcie

Préparation : 15 mn, cuisson : 2 h 30.

Pour 8 personnes.

Une langue de génisse.

Le bouillon : 2 c à soupe de farine. Un citron. Un oignon piqué d'un clou de girofle. Un bouquet garni. Thym, laurier, persil. Deux sachets de gelée instantanée. Un verre à liqueur de porto.

La farce : 100 g de foie d'agneau ou de veau. 50 g de raisins secs. Un œuf. Une poignée de mie de pain rassis. Un demi-verre à moutarde de lait.

Choisir une langue de génisse, beaucoup plus avantageuse et plus fine que celle de bœuf. La faire parer par votre tripiier. On n'aura plus qu'à la recouvrir d'eau froide dans une grande cocotte avec oignon piqué, bouquet garni, jus de citron et farine délayée dans un peu d'eau froide. Saler, poivrer et compter 2 heures de cuisson, à couvert, à partir de l'ébullition.

D'autre part, faire fondre le contenu des deux sachets de gelée dans un litre d'eau en suivant les indications. Retirer du feu, ajouter le porto. Verser une partie de cette gelée dans un moule à cake assez grand pour contenir la langue. Laisser refroidir et prendre.

Pour la sauce, on aura fait hacher la tranche de foie par le tripiier car on aurait beaucoup de difficultés à le faire soi-même. Emietter la mie de pain dans le lait tiède, laisser tremper quelques minutes, bien essorer et ajouter le foie cru haché à l'échalote très finement hachée, les raisins secs et enfin l'œuf entier battu.

Quand la langue est cuite, la retirer, enlever la peau, ce qui est très facile. Oter l'excédent de chair qui se trouve à la gorge, de façon à obtenir un morceau de jolie forme. Fendre assez profondément la langue en dessous, dans le sens de la longueur, jusqu'aux 2/3 de son épaisseur. Introduire la farce et refermer la langue que l'on maintiendra en l'enveloppant, serrée dans une mousseline attachée avec une ficelle. Replonger dans le bouillon pour 30 minutes de cuisson supplémentaire.

On la débarrassera alors de sa mousseline et on la posera à l'envers sur la gelée prise dans le moule. Recouvrir du reste de gelée qu'on aura maintenue tiède et liquide. Le tout prendra jusqu'au lendemain.

Servir sur un plat entouré de branches de persil et de rondelles d'œufs dur. Accompagner avec une salade fraîche.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.