



Préparation : 40 min / Cuisson: 3 h

Ose!



Le pressé de langue de bœuf, sauce gribiche et pickles de chou fleur

Ingrédients (pour 8 pers.)

- 1 langue de boeuf
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 bouquet grani
- 1 gousse d'ail
- 4 tranches de pain de mie toastées
- 1 petit chou fleur
- 30cl de vinaigre de cidre
- 15cl d'huile
- 110g de sucre roux
- 1/2 botte de cerfeuil
- 1/2 botte d'estragon
- 2 oeufs durs
- 1 échalote
- 100g de moutarde à l'ancienne et une pincée de sel

Préparation

Cuire la langue environ 3h dans de l'eau salée au gros sel avec les carottes préalablement découpées en rondelles, l'oignon coupé en deux, le bouquet garni et la gousse d'ail écrasée.

A l'aide d'une mandoline, taillez de fines tranches de chou fleur. Dans une casserole, portez à ébullition le sucre et le vinaigre puis éteignez et déposez les tranches de chou fleur dedans. Laissez mariner une vingtaine de minutes jusqu'à refroidissement de la marinade. Hachez les herbes et ciselez l'échalote.

Hachez finement les œufs durs et mélangez-les avec les herbes, ajoutez la moutarde à l'ancienne et montez en ajoutant l'huile en filet.

A l'issue de la cuisson de la langue, retirez la fine peau avant de la découper en petit morceaux. Découpez une tranche de pain de mie à l'emporte pièce puis déposez-la dans le fond d'une assiette. Mélangez la langue et une partie de la sauce et déposez sur le pain de mie. Ajoutez délicatement les fines tranches de choux marinées et éventuellement quelques pousses de mesclun ou d'épinards.

Bon appétit !