

LES LANGUES (BŒUF-VEAU –PORC-MOUTON).

- Ne pas confondre la langue de cheval avec la langue de bœuf.
- La langue de cheval est fendue.
- La langue de bœuf est pointue.

Dès réception :

Lavez les langues à grande eau pour les débarrasser des restes de sang et de salive, les sécher à fond, parer, enlever le cornet (larynx = découper- suisse exempte de cornet), les glandes, la graisse. Dégorgé à l'eau salée une nuit (changer l'eau fréquemment). Il faut parfois saler légèrement afin d'obtenir une belle présentation. Elles peuvent ensuite être pochées ou braisées (blanchi, épeauter avant de braiser).

Remarque :

Faites toujours refroidir les langues dans leur cuisson et dans leur ustensile de cuisson le plus rapidement possible. Eviter de les tasser, isolez l'ustensile du sol. L'appoint de cuisson se constate en pinçant le bout de la langue.

LA LANGUE DE BŒUF ECARLATE

- Traitez-la dès réception comme ci-dessus.
- Frappez ou piquez sur toute la surface.
- Frottez-la au sel.
- Placez-la en saumure 6 à 8 jours.
- Dessalez-la 2 à 3 heures à l'eau fraîche.
- La langue sera ensuite pochée.