

Langue de bœuf en feuilleté

1 langue de boeuf d'environ 1,5 kg, 1 verre de vinaigre.

Feuilletage : recette pour 500 g de farine (300 g d'eau, 10 g de sel, 400 g de beurre), soit 1,2 kg de feuilletage.

Pour la sauce piquante :

- 3 belles échalotes,
- quelques branches d'estragon, quelques branches de persil, quelques branches de cerfeuil
- un demi pot de cornichon,
- 1 boîte de sauce tomate concentrée (purée de tomates),
- 2 verres de vin blanc,
- 2 verres de vinaigre d'alcool coloré,
- 1 boîte de fond de veau.

Pour l'accompagnement : 2 pommes de terre moyennes par personne.

Pour la cuisson des pommes de terre, réalisation d'un fond de veau blanc :

- 1 à 2 kg d'os de veau (têtes d'os, cassées par le boucher, et os de côtes désossées),
- 500 g de parures de veau
- 2 carottes, 3 oignons, 1 poireau, 1 branche de céleri,
- 1 bouquet garni (thym, laurier),
- Clous de girofles, sel, poivre.

La veille :

-**Réaliser le feuilletage** et le laisser reposer au frigo jusqu'au lendemain.

-**Cuire la langue de bœuf** :

- L'avant-veille au soir, faire tremper la langue de bœuf dans de l'eau vinaigrée toute la nuit,
- La veille, égoutter la langue (vider l'eau vinaigrée), la rincer, et la déposer (dépliée, non attachée), dans un faitout. Recouvrir d'eau. Porter à ébullition 5 mn (pour blanchir la langue). Puis égoutter à nouveau et laver la langue à l'eau froide.
- Puis mettre la langue dans une cocote minute, recouvrir d'eau et ajouter une bonne pincée de gros sel. Monter la cocote minute à ébullition, puis laisser cuire à feu moyen environ 1 h 30 (après 1 h, ouvrir la cocote, vérifier la cuisson en entaillant la langue au couteau, et poursuivre la cuisson 15 à 30 mn si nécessaire).
NB : si on n'utilise pas une cocote minute mais un faitout ordinaire, compter 2 h à 2h30 de cuisson.
- Quand la langue est cuite, l'égoutter (le jus de cuisson n'est pas conservé), la rincer, et la débarrasser de sa peau. Puis déposer la langue dans un plat, couvrir et conserver au frigo.

-**Réaliser le fond de veau blanc** (qui sera utilisé pour la cuisson des pommes de terre, mais qui pourra aussi, s'il en reste, avoir de multiples autres usages : réalisation de sauces notamment) :

- Rincer à l'eau froide les os, les déposer dans un faitout, les recouvrir d'eau froide, porter à ébullition environ 5 mn pour les faire blanchir, et écumer. Puis vider l'eau dans une passoire, et bien rincer les os à l'eau,
- Faire de même avec les parures de veau,
- Dans un grand faitout, déposer les os et les parures, puis ajouter une grande quantité d'eau froide. Ajouter une petite poignée de gros sel,
- Ajouter les deux carottes et deux oignons (épluchés, et coupés en gros morceaux), la branche de céleri et le poireau (rincés, coupés en gros morceaux), le troisième oignon (épluché, entier, et piqué de clous de girofle), un bouquet garni, des tiges de persil,
- Porter à ébullition, et écumer soigneusement une ou deux fois,
- Puis laisser frémir, au moins deux heures (on peut, si on a le temps, prolonger la cuisson jusqu'à 4 heures),
- Ensuite passer le contenu du faitout dans une passoire fine pour enlever les légumes et les os et parures de veau. Enfin, pour retirer toutes les petites impuretés du fond veau, le filtrer au travers d'un torchon,
- Puis rectifier l'assaisonnement en ajoutant si nécessaire du gros sel, et réserver au frigo.
NB : on pourrait également « clarifier » ce fond de veau, notamment si on veut en faire un bouillon clair à consommer en l'état. Cette opération, délicate, fera l'objet d'un développement ultérieur.

Le jour J :

-Cuire les pommes de terre :

- Eplucher les pommes de terre, les laver, et les déposer dans un plat à four (entières ou coupées en deux si trop grosses),
- Recouvrir les pommes de terre à moitié environ du fond de veau blanc préparé la veille,
- Couvrir le plat et mettre au four (préchauffé à 200 °C environ), environ une heure,
- Vérifier la cuisson des pommes de terre qui doivent être fondantes (sans pour autant se décomposer). Si nécessaire, prolonger la cuisson, et réserver au chaud (dans le fond de veau).

-Préparer la sauce piquante :

- Eplucher et hacher finement les échalotes,
- Couper les cornichons en rondelles fines,
- Préparer un litre et demi de fond de veau (fond de veau en poudre additionné d'eau),
- Mettre les échalotes dans une grande casserole, ajouter le vin blanc et le vinaigre d'alcool coloré. Porter à ébullition et laisser réduire d'un tiers environ,
- Ajouter la sauce tomate et le fond de veau, bien délayer. Porter à ébullition, puis baisser le feu pour obtenir un frémissement à maintenir pendant environ 30 mn. Ajouter sel et poivre. Ajouter les cornichons en rondelles,
- Vérifier l'onctuosité de la sauce : si elle ne « nappe » pas suffisamment, faire un roux (deux cuillères à soupe de beurre dans une casserole, porter sur le feu pour obtenir une couleur noisette, puis ajouter, en remuant, une à deux cuillères de farine. Laisser refroidir le roux avant de l'utiliser). Ajouter un peu de roux à la sauce, progressivement et en fouettant, jusqu'à obtenir une onctuosité satisfaisante,
- Vérifier l'assaisonnement, et ajouter si nécessaire sel et poivre,
- Rincer persil, estragon et cerfeuil. Récupérer les feuilles de persil et les hacher finement. Idem pour l'estragon et le cerfeuil,
- Avant de servir la sauce en accompagnement du plat, la réchauffer un peu si nécessaire, et ajouter au dernier moment persil, estragon et cerfeuil hachés.

-Cuisson finale de la langue et du feuilleté :

- Etaler le feuilletage (pâton d'1,2 kg) à environ ½ à 1 cm d'épaisseur (il faut que le rectangle de feuilletage puisse envelopper complètement la langue de bœuf, et que sa longueur dépasse celle de la langue d'environ 10 cm de chaque côté),
- Déposer la langue de bœuf (déjà cuite la veille, et préalablement bien époncée avec un sopalin), au centre du rectangle de feuilletage,
- Recouvrir la langue avec le feuilletage (en collant à l'œuf les deux bords qui se recouvrent, ainsi que les bouts, de façon à constituer un « paquetage » bien hermétique). Déposer sur une plaque (pierre en dessous) et dorer le dessus du feuilletage à l'œuf,
- Mettre au four (environ 30 mn à 200 °C, jusqu'à avoir une belle coloration du feuilletage).

-Présentation et service :

- Quand le feuilletage est cuit, découper la langue dans son feuilletage et présenter au centre du plat, ou sur assiette,
- Ajouter autour de la viande des pommes de terre encore chaudes (cuite dans le jus de veau),
- Servir la sauce à part (sans oublier d'ajouter les herbes finement hachées avant de servir).

NB : Si les préparations sont froides avant le service, réchauffer les pommes de terre dans leur fond de veau blanc, réchauffer la sauce au micro-ondes, et la langue dans son feuilletage, au four, couverte (150 °, pendant environ 20 mn).
