

Auteur: Danilo Ange
Temps de cuisson: 16 hours



Ingredients

Pour 6 personnes

Langue de veau (sous vide) :

900 g de langue de veau
1 bouquet de thym
2 feuilles de laurier
2 dl de soupe aux légumes
2 oranges

Aspic de pamplemousse :

3 dl de jus de pamplemousse
3 g d'agar-agar
50 g de beurre de cacao
sel et poivre

Préparation

Langue de veau (sous vide) :

Coupez l'écorce des oranges en fines lamelles puis faites-les blanchir dans de l'eau sucrée. Si l'amertume persiste, répétez l'opération après avoir changé l'eau. Versez le jus d'orange dans une casserole à feu doux jusqu'à ce qu'il devienne crémeux, puis laissez-le refroidir. Placez la langue de veau dans un sachet de cuisson avec la soupe de légumes, le jus d'orange, le thym et les feuilles de laurier puis faites cuire dans le bain **fusionchef** pendant 16 heures à 71 °C. Laissez refroidir.

Aspic de pamplemousse :

Faites chauffer le jus de pamplemousse, ajoutez l'agar-agar puis versez le tout dans un plat de cuisson. Laissez prendre au réfrigérateur.

Servez :

Retirez la peau de la langue puis détaillez-la en petits dés. Faites revenir les dés dans une poêle avec du beurre de cacao pour leur donner du croustillant. Salez et poivrez.

Servez la langue de veau et son aspic de pamplemousse.