

Entrées chaudes à la viande

Salade de langue de veau, pomme de terre et cresson


3h30

TEMPS TOTAL

30 min

PRÉPARATION

3h

CUISSON

0

REPOS

503

CALORIES

 Ingrédients
pour 6 personnes

**Ingrédients pour la
langue de veau**

1 **Langue de veau**
 1 **Carotte(s)**
 3 branche(s) **Céleri-Branché**
 1 **Oignon(s)**
 1 botte(s) **Persil plat**
 1 branche(s) **Romarin**
 1 **Poivre noir**
 1 **Baies de genièvre**
 1 **Clou(s) de girofle**
 2 feuille(s) **Laurier**
 1 **Gros sel**

**Ingrédients pour la
garniture**

6 **Pomme(s) de terre**
 6 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) de caille
 1 **Gros sel**

Ingrédients pour le
Étape 1

Préparation des légumes et de la langue de veau

- 1 Eplucher l'oignon, le couper en 4 et le mettre dans la marmite.
- 2 Eplucher et couper la carotte en morceaux, la mettre dans la marmite.
- 3 Couper les tiges et les feuilles de céleri en morceaux, les ajouter à la marmite.
- 4 Ajouter le persil, le laurier, et le romarin à la marmite.
- 5 Ajouter la langue de veau à la marmite, en la posant bien au fond.
- 6 Mouiller à hauteur.
- 7 Ajouter quelques clous de girofle, du poivre en grains, des baies de genièvre et du gros sel.
- 8 Mettre la marmite sur feu vif avec un couvercle. L'amener à ébullition, puis baisser sur feu doux et laisser mijoter pendant 2h à 2h30.
- 9 Il est possible de faire cuire la langue de veau la veille, puis de la faire réchauffer le lendemain, pour la servir tiède.

Étape 2

Préparation des pommes de terre et des oeufs de caille

- 1 Eplucher les pommes de terre, les mettre dans une marmite et mouiller à hauteur.
- 2 Ajouter du gros sel, chauffer sur feu vif et couvrir.
- 3 Cuire les pommes de terre pendant 10 minutes.
- 4 Mettre les oeufs de caille dans une casserole, mouiller à hauteur et chauffer sur feu vif.
- 5 Une fois l'eau à ébullition, laisser cuire pendant 1 minute puis égoutter. On obtient ainsi des oeufs durs.

dressage

1 botte(s) **Cresson**
12 cl **Bouillon de légumes**
40 g **Amande(s) entière(s)**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
0.5 **Oignon(s) rouge(s)**
3 c. à soupe **Câpres**
1 **Poivre**
1 **Fleur de sel**

Étape 3

Préparation de la salade

- 1 Vérifier la cuisson de la langue de veau, en essayant de détacher la peau à l'aide d'un couteau et d'une fourchette. Si la peau se retire facilement, alors la langue est cuite.
- 2 Enlever la langue de veau de la marmite, la mettre dans une assiette pour la laisser tiédir.
- 3 A l'aide d'un couteau et d'une fourchette, inciser doucement la peau et la retirer.
- 4 Poser la langue de veau sur la planche à découper. Couper le gras et les morceaux de cartilages.
- 5 Trancher finement la langue de veau en biais.
- 6 Disposer les tranches de veau sur une grande assiette.
- 7 Prélever un oeuf de caille dans la casserole. L'écaler sous l'eau froide puis le couper en deux pour vérifier sa cuisson.
- 8 Procéder de même avec les autres oeufs de caille. Les réserver à côté de la langue de veau.
- 9 Rincer le cresson sous l'eau froide.
- 10 Egoutter le cresson dans une passoire.
- 11 Couper les tiges de cresson à la main et ne garder que les feuilles.
- 12 A l'aide d'un couteau, vérifier la cuisson des pommes de terre.
- 13 Retirer les pommes de terre de la casserole et les poser sur une planche à découper.
- 14 Laisser les pommes de terre refroidir.
- 15 Couper un oignon rouge en deux, l'éplucher puis le hacher grossièrement.
- 16 Il vaut mieux utiliser un grand couteau éminceur pour émincer les oignons.
- 17 Verser dans un saladier de l'huile d'olive aromatisée au citron, du sel et du poivre fraîchement moulu.
- 18 Ajouter du bouillon de cuisson de la langue de veau, mélanger.
- 19 Incorporer les oignons rouges à la vinaigrette. Remuer à l'aide d'un fouet.

Étape 4

Dressage

- 1 Faire dessaler les câpres dans un petit bol d'eau chaude pendant 10 à 30 minutes.
- 2 Faire chauffer les amandes entières dans le micro-ondes pendant 1 à 2 minutes.
- 3 Retirer les amandes du micro-ondes.
- 4 Couper les amandes en deux.
- 5 Disposer le cresson dans l'assiette, réparti en 4 petits tas.
- 6 Couper en biais de fines tranches de pommes de terre et les disposer sur le cresson.
- 7 Disposer des tranches de langue de veau sur les pommes de terre.
- 8 Verser la vinaigrette à l'huile d'olive citronnée dessus.
- 9 Agrémenter d'amandes grillées et de câpres.
- 10 Disposer un oeuf de caille au milieu, poivrer et servir.