Langue de veau

-

Ingrédients

- 2 langues de veau
- 2L eau
- 3 verres de vin blanc
- 2 poireaux
- 1 oignon piqué
- sel, poivre

Préparation

Faire dégorger les langues de veau à l'eau froide.
Mettre cuire dans une grande casserole d'eau froide avec le poireau et l'oignon piqué. Saler, poivrer et faire mijoter 2 à 3 heures.
Lorsqu'elles sont tendres, il faut les éplucher et les servir avec une vinaigrette, une sauce pimentée ou selon vos goût.
La langue de bœuf préalablement cuite et coupée en dés, peut être ajouter à une farce de vol-au-vent.
(Recette tirée du livre Cuisine & Traditions au pays de Fribourg-édition de la Sarine)