

Langue de porc sauce gribiche et ses pommes de terre à l'eau

Préparation : 45 minutes à 1h + trempage préalable

Cuisson : 1h

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 langues de porc
- 3 carottes
- 1/2 céleri
- 2 navets
- 2 poireaux
- 1 oignon
- 1 à 2 clou de girofle
- poivre
- 100 g de fromage blanc
- 4 c. à soupe d'huile
- bouquet garni
- 1 œuf dur
- 1 c. à soupe de moutarde
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 4 cornichons
- 2 échalotes
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin



Préparation

1. Faire dégorger les langues dans l'eau vinaigrée quelques heures
2. Préparer le bouillon : couper les légumes en morceaux, les mettre dans la cocotte avec le bouquet garni, l'assaisonnement et couvrir d'eau (2 cm au dessus des légumes). Porter à ébullition.
3. Plonger les langues dans ce court bouillon et cuire 1h à petits bouillons.
4. Pendant ce temps, préparer la sauce : couper l'œuf dur en deux, séparer le jaune et le blanc. Ecraser le jaune, ajouter la moutarde et l'huile. Poivrer, bien mélanger au fouet et ajouter le vinaigre et le jus de citron. Incorporer enfin le blanc d'œuf haché, les cornichons et les échalotes également finement hachés. Ajouter le fromage blanc et mélanger. Laisser reposer au réfrigérateur.
5. Egoutter les langues, les couper en fines tranches. Présenter les tranches nappées de sauce et accompagnées des pommes de terre.
6. Utiliser le bouillon pour l'entrée.