



Langues d'Agneau Braisées aux Mogettes



Suggestion de présentation

pour 2 à 3 personnes:

6 langues d'agneau

30 g d'épices (1 càc de: sel, poivre, 4 épices, cumin et paprika)

120 g de mogettes

40 g de beurre

1 verre de vin blanc

2 carottes

2 oignons

1 càs de persil haché

2 tomates (pelées, épépinées et concassées)

3 gousses d'ail

2 clous de girofle

1 bouquet garni

gros sel, sel et poivre du moulin

Dégorger les langues pendant 1 h dans l'eau froide, rincer à l'eau fraîche.

Piquer la langue sur toutes ces faces à l'aide d'une aiguille à brider. Préparer le mélange d'épices en recouvrir les langues, filmer et réserver au frais pendant 24 heures.

Blanchir les langues pendant 10 mn, rafraîchir. Dans une cocotte suer au beurre (20 g), carotte et oignon taillés en mirepoix pendant 5 mn; ajouter les langues avec le persil haché, la tomate concassée et l'ail écrasé, suer à nouveau pendant 5 mn. Verser le vin blanc, réduire et mouiller à l'eau (ou bouillon) jusqu'à hauteur, mijoter à couvert pendant 1 heure.

Tremper les mogettes pendant 12 heures. Les blanchir, rafraîchir, égoutter et les recouvrir d'eau froide avec carotte, oignon piqué de clous de girofle, ail et bouquet garni; porter à ébullition et cuire à feu doux pendant 1 heure. Saler en fin de cuisson et ajouter une noix de beurre.

Retirer les langues, les éplucher et les couper en deux dans le sens de la longueur. Passer le jus de cuisson au chinois en foulant fortement, rectifier l'assaisonnement puis ajouter les langues, maintenir au chaud à feu très doux, dresser.