

LANGUES DE VEAU

Après avoir été parées, les langues sont blanchies et braisées selon la méthode ordinaire.

Au moment de servir, on retire la peau et on les dresse sur plat rond, en cercle, la pointe au centre et appuyée sur un tampon en pain; ou bien elles sont partagées en deux dans la longueur. La garniture, si elles en comportent, est disposée dans les intervalles ou servie à part, et elles sont saucées avec four fonds de cuisson réduit.

Langues de veau grillées. — Après les avoir braisées aux trois quarts, les ouvrir du côté convexe, sans séparer complètement les deux moitiés; les maintenir en les traversant avec une brochette.

Assaisonner; enduire la surface de moutarde; paner au beurre et griller doucement.

— Servir à part une sauce Relevée, comme : Sauce Diable, Piquante ou Robert.

Langues de veau Orloff. — Les braiser et les traiter ensuite comme il est indiqué pour le « Filet de veau Orloff ».

Langues de veau en Papillote. — Braiser les langues et les partager en trois dans la longueur.

Pour la mise en papillote, procéder comme il est indiqué à la « Côte de veau en Papillote », en mettant l'un à côté de l'autre les trois morceaux qui constituent la langue.

Garnitures convenant aux Langues de veau.

BOUQUETIÈRE — JARDINIÈRE — MILANAISE — PORTUGAISE, etc.

Purées pouvant accompagner les Langues de veau.

CÉLERI — CONTI — FLAMANDE — MARRONS — NAVETS — POIS FRAIS OU SECS — POMMES DE TERRE, etc.

Sauces convenant aux Langues de veau.

Sauces : CHASSEUR — DUXELLES — HACHÉE — ITALIENNE — PÉRIGUEUX — PIQUANTE — ROMAINE — SOUBISE — TOMATE, etc.

LONGE DE VEAU

La Longe est l'équivalent de l'Alova de bœuf; c'est-à-dire le morceau qui va de la pointe de la hanche aux premières côtes.

La Longe est rôtie ou braisée, selon les cas. — Pour ce dernier apprêt, on la désosse le plus souvent, en laissant la bavette un peu longue. On la roule ensuite sur elle-même, en enfermant au milieu le rognon débarrassé d'une partie de sa graisse, mais non entièrement découvert.

Si la Longe n'est pas désossée, le rognon y doit être laissé quand même, mais on doit la parer des os de l'échine.