

Langue de Bœuf à la Bigarrade. — La langue à demi salée et braisée.

Comme accompagnement : Une sauce Bigarrade préparée avec le fonds de braisage. (Voir *Petites Sauces brunes.*)

Langue de Bœuf à la Bourgeoise. — La langue fraîche, dégorgée et bien parée.

La mettre en braisage comme de coutume et, aux deux tiers de sa cuisson, ajouter la garniture comme il est indiqué à la « Pièce de bœuf à la mode » chaude.

NOTA. — Pour cette préparation, la langue peut être blanchie et dépouillée avant le braisage.

Langue de Bœuf aux fèves fraîches. — La langue à demi salée et braisée.

Dresser; envoyer en même temps une garniture de fèves fraîches cuites et liées au beurre.

Comme accompagnement : Le fonds de braisage légèrement lié à la sauce Demi-glace.

Langue de Bœuf à la Flamande. — La langue à demi salée et braisée.

Dresser et entourer de la garniture à la Flamande.

Accompagnement : Le fonds de braisage dégraissé, passé et réduit.

Langue de Bœuf avec Garnitures diverses. — Les garnitures suivantes conviennent à la langue fraîche ou à demi salée, traitée par le braisage :

ÉPINARDS, ITALIENNE, JARDINIÈRE, MILANAISE, NIVERNAISE, NOUILLES FRAÎCHES, A LA SARDE, etc.

Purées : CÉLERI, CONTI, DUBARRY, MARRONS, OSEILLE, POIS FRAIS OU SECS, POMMES DE TERRE.

Langue de Bœuf avec Sauces diverses. — Sauces : AUX CHAMPIGNONS, HACHÉE, MADÈRE, PIQUANTE, ROMAINE, SOUBISE BRUNE, TOMATE, etc.

Langue de Bœuf Saint-Flour. — La langue salée et cuite à l'eau. — La dépouiller; la dresser et l'entourer d'une garniture de : Grosses nouilles fraîches liées au beurre et au Gruyère râpé; croquettes de marrons.

— Servir à part un jus clair.

LANGUE DE BŒUF FROIDE

La langue de bœuf destinée à être préparée pour froid doit être tenue dans la saumure pendant 8 à 10 jours environ.

Au moment de l'employer, elle est mise à tremper à l'eau froide pendant quelques heures; puis on la cuit simplement à l'eau pendant 2 heures et demie à 3 heures, selon sa grosseur.

Lorsque la langue est retirée de la cuisson, elle est dépouillée immédiatement et enveloppée de papier beurré pour refroidir. Ce, pour lui éviter tout contact d'air qui ferait noircir la surface.

Quand elle est bien froide, elle est parée et nappée d'une colle composée de 500 grammes de gélatine, dissoute dans un litre d'eau, colorée en écarlate foncé avec du carmin et du caramel.

NOTA. — La colle ci-dessus remplace avantageusement l'enveloppe de boudin, carminée.