

# Langue de veau biaisée

Marges haut et gauche : 1,5 cm

Arial Black, 14 pts, centré

## 1) Ingrédients

Arial gras, 12 pts, numérotation, retrait gauche 0,63 cm

- Une langue de veau
- 100 g de lard, environ
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Aux petits oignons, bien sûr
- 8 carottes, quand même
- ¼ de pied de veau, question d'équilibre
- 1 verre de vin blanc
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre et accessoires

Georgia, 12 pts, puce avec retrait gauche de 1,27 cm, après 6 pts

### Pour bien choisir :

Tâchez de trouver une langue bien pendue, quitte à ce que les bras vous en tombent. S'il vous en reste, vous pourrez toujours faire réchauffer tout cela pour ensuite le consommer en salades.

Retrait gauche : 3,81cm  
Retrait droite : 5,52 cm  
Bordure cadre

Arial gras ital, 11 pts, balc, fond 37,5% noir

Arial, 11pts, italique, justifié

## 2) Suivez pas à pas

- Faire dégorger la langue à l'eau froide vinaigrée. Durée du supplice : deux heures, environ.
- Placez la langue dans une casserole. Eau froide, ébullition. Laissez bouillir pendant au moins quinze bonnes minutes, environ.
- Égouttez et disséquez soigneusement la langue afin d'ôter peaux et parties cornées.
- Passé ce cap, on tranche le lard puis on s'occupe des oignons et des carottes.
- Jetez les matières grasses en cocotte. Faites dorer à souhait vos lardons. Vous devrez bientôt poser la langue dessus. Posez la langue. Ce n'est pas fini. Placez l'essentiel de votre matériel : oignons, carottes, pied de veau, sans oublier sel et poivre. Laissez la langue rissoler. Retournez-la sur toutes les faces.
- Ajoutez le vin blanc, un verre d'eau et le bouquet garni. Couvrez et réduisez le feu tout en laissant cuire doucement pendant deux heures, environ. Contentez-vous, d'ici là, de surveiller s'il n'est pas nécessaire de rajouter vin et eau. Il serait vraiment dommage que la langue s'attache à la cocotte.
- Pour servir, disposez les légumes et la sauce dans un plat et accompagnez le tout d'un bon sujet de société : musique immatérielle ou communautarisme. Coupez le pied de veau en morceau et la langue en tranches. Placez le tout au milieu. C'est fini.

### Conseil :

Si, au lieu d'eau, vous mettez du bouillon (préparé avec une tablette de bouillon concentrée) eh bien, vous ne le regretterez pas.

Marges bas et droite : 2 cm