

LANGUES D'AGNEAU TIÈDES, SAUCE RAVIGOTE

« *Beurk! Encore de la langue!* » Oui, mais la langue d'agneau, c'est très fin et très tendre. Idéal pour une belle entrée gourmande avec la fameuse sauce ravigote qui apporte un bel équilibre de croquant et de fraîcheur entre les cornichons, les herbes, les échalotes et les œufs.

Préparation : 20 min - Cuisson : 1 h

Pour 4 pers.

8 langues d'agneau

1 oignon

1 bouquet garni

2 œufs

8 cuillerées à soupe d'huile d'olive

2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin blanc à l'estragon

1/2 bouquet de persil

1/2 bouquet de ciboulette

2 échalotes

1 cuillerée à soupe de câpres surfines (non pareilles)

6 petits cornichons

sel, poivre

Mettre les œufs dans une casserole d'eau froide, amener à ébullition, puis compter 5 minutes d'ébullition. Les plonger dans de l'eau froide, puis les écaler. Les hacher au couteau.

Éplucher et hacher les échalotes. Laver, éponger et hacher les herbes au couteau. Hacher également les cornichons. Mélanger l'huile, le vinaigre, les herbes, les cornichons et les câpres. Saler et poivrer.

Mettre les langues dans une casserole, couvrir d'eau froide et ajouter l'oignon coupé en quatre avec sa peau et le bouquet garni, saler. Laisser cuire à petits bouillons, environ 1 h, le temps que la peau puisse se peler aisément.

Égoutter les langues et retirer la peau, les couper en deux dans le sens de la longueur. Les disposer sur un plat, napper de ravigote et parsemer d'œuf dur haché.

