

# LANGUE DE VEAU PURÉE DE LÉGUMES

Pour 4 personnes



*2 litres d'eau  
1 Langue de veau  
1 poireau  
1 oignons  
2 gousses d'ail  
2 pommes de terre moyenne  
2 clous de girofles  
1/2 cuillère à café de Piment d'Espelette  
1 cuillère à soupe de sel  
30 gr de beurre.  
1 cuillère à soupe de farine*

**Préparer un bouillon avec la langue, un oignons piqué de deux clous de girofles, le poireau, les pommes de terres, les gousses d'ail, le piment d'Espelette, le sel.**

**Mettre à la cocotte minute 1h10 après monté en pression.**

**Enlever la peau et les nerfs de la langue la couper en tranches d'un petit centimètre d'épaisseur.**

**Passer au robot les légumes sauf les pommes de terre.**

**Fondre le beurre avec la farine, ajouter l'ensemble passé au robot.**

**Écraser les pommes de terre à la fourchette et les ajouter au mélange.**

**Ajouter les tranches de langues et porter à ébullition.**

**Servir et déguster**

[Parfait avec un vin blanc sec.](#)