

LANGUE DE VEAU DE CAMARGUE FUMÉE AU BARBECUE, PETITS POIS IODÉS ET CAPUCINE

*Par Paul Langlère, chef du restaurant Sépia
(Marseille)*

Ingrédients pour 4 personnes :

1 langue de veau de Camargue
garniture aromatique : 1 oignon, 1 carotte, 1
vert de poireau, 50 g de gingembre frais
des copeaux de bois de hêtre pour le fumage
50 g de foies de rouget, commandés chez le
poissonnier
500 g de petits pois frais
1 citron vert
Feuilles et pétales de capucine
Menthe fraîche
Verveine fraîche
Vinaigre de vin
Huile d'olive
Sel, fleur de sel, poivre



- Plongez la langue préalablement rincée dans un faitout rempli d'eau froide légèrement salée. Faites chauffer sur un feu soutenu. Lorsque l'eau frémit, écumez les impuretés. Ajoutez la garniture aromatique, puis laissez cuire entre 1 h 30 et 2 h.
- Sortez la langue de l'eau. Épluchez-la à chaud pour retirer sa membrane, réservez-la. Faites réduire le bouillon de cuisson de $\frac{3}{4}$, puis laissez-le refroidir.
- Allumez un barbecue. Coupez la langue en grosses tranches de 2 cm d'épaisseur. Faites-les griller, tout en jetant dans les braises des copeaux de bois de hêtre humidifiés (cela permet de fumer la langue).

LANGUE DE VEAU DE CAMARGUE FUMÉE AU BARBECUE, PETITS POIS IODÉS ET CAPUCINE

*Par Paul Langlère, chef du restaurant Sépia
(Marseille)*

- En parallèle, saisissez la moitié des foies de rouget à la poêle avec un filet d'huile. Déglacez-les avec un splash de vinaigre. Mettez-les dans le bouillon réduit avec 6 feuilles de capucine et 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mixez au mixeur plongeant.
- Écossez les petits pois, faites-les cuire dans un grand volume d'eau bouillante salée pendant 30 secondes, puis refroidissez-les dans de l'eau glacée.
- Mixez les foies de rouget restants, crus, avec le jus et le zeste du citron vert, de l'huile d'olive et de la fleur de sel. Mélangez cette préparation avec les petits pois.
- Pour le dressage, posez quelques petits pois dans les assiettes avec des feuilles de menthe et de verveine. Ajoutez une portion de langue de veau chaude et assaisonnée, puis nappez avec le bouillon froid. Ornez le tout de feuilles et pétales de capucine.

Vous pouvez remplacer les foies de rouget par des oursins d'ici pendant leur saison (attention, la réglementation est stricte pour préserver la ressource !), en les utilisant cette fois exclusivement crus.