

Marges haut et gauche : 1,5 cm

Langue de veau biaisée

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

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

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.

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