

# langue-zebu\_aux-epices

## Ingrédients

- 1 langue de zébu
- sel,
- oignons
- huile
- tomates
- ½ càcafé de poivre noir
- ½ càcafé de poivre blanc
- 2 gousse de cardamone
- 1 càcafé de poudre de curry
- ½ càcafé poudre de cumin
- cornichons coupés en morceaux

## Préparation

Laver la langue. La sécher

Au pilon, mette en poudre :

- ½ càcafé de poivre noir en grains
- ½ càcafé de poivre blanc en grains
- 2 gousses de cardamone
- ½ càcafé gousse de cumin



## LANGUE DE ZEBU

- 1 – Dans une grande marmite, porter l'eau à ébullition et cuire la langue pendant 10 minutes.
- 2 – La retirer et la laisser reposer dans un plat.
- 3 – Peler la langue (encore chaude)
- 4 – Laver la langue pour bien la nettoyer
- 5 – Dans une marmite avec un peu de sel, recouvrir d'eau à moitié
- 6 – laisser cuire une heure à une heure et demi.
- 7 – piquer la langue avec un couteau pour vérifier la cuisson et sa tendresse
- 8 – sortir la langue et réserver. La découper en tranches.
- 9 - conserver le jus de cuisson y rajouter les ingrédients suivants et laisser cuire 20 minutes.
  - une càsoupe d'huile
  - le contenu du pilon
  - 1 càcafé de poudre de curry
  - cornichons coupés en morceaux

## DRESSAGE ASSIETTE

- 1 – disposer la langue dans l'assiette
- 2 – accompagner de riz ou de pomme de terre cuite à l'eau

Nota : Pour les amateurs de sensations fortes, servir à côté dans deux petits ramequins : sauce piment « rond de majunga » et sauce achards (mélange de piments rouge, citrons verts, sel).

ENJOY!