

LANGUE DE BŒUF AVEC JARDINIÈRE À L'ÉMILIENNE



Ingrédients Menù

600 g Giardiniera all'Emiliana (Jardinière à l'Émilienne) - WO3
90 g Pesto di Senape (Pesto de moutarde) - KK7

Ingrédients

Sel
600 g Langue de bœuf

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Faire cuire la langue de bœuf selon la technique de la basse température, d'abord mise sous vide et cuite à 82° pendant 18 heures puis refroidie. On découpe la langue et on la place dans l'assiette. On ajoute la jardinière à l'Émilienne et on assaisonne la langue avec le pesto de moutarde.