



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



## **Le chef**

Dirk Jan Decock

---

## **Recette**

Lingue, concombre et ail des ours



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

## Personnes

- pour 4 personnes

## Ingrédients

Pour la langue :

- 4 quatre portions de filet blanc de langue
- Le jus de 2 citrons bio, de préférence de Sicile
- Lait d'amande
- 120 g de beurre doux
- Poivre, sel

Pour l'ail des ours :

- 450 g de feuilles d'ail des ours
- 1 l d'huile de colza pressée à froid

Pour le concombre :

- 1 concombre
- Le jus d'un citron bio, de préférence de Sicile
- 15 g de sucre
- Poivre, sel

Pour la finition :

- 4 branches de margose lisse

## Préparation

Mettre la langue en poche sous vide avec le jus de citron, un trait de lait d'amandes, septante gramme de beurre, poivre et sel. Pocher pendant vingt minute dans un bain-marie à 62 °C.

Peler le concombre et en retirer les pépins. Découper en lamelles et ensuite en petits cubes. Ajouter le jus de citron, le sucre, le poivre et le sel, et mettre sous vide.

Mixer l'huile avec l'ail des ours et laisser passer à l'étamine.

Retirer la langue de son sachet après vingt minutes et récupérer le jus dans un récipient à part. Pendant ce temps, garder la langue au chaud. Porter le jus à



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

ébullition, le mixer avec du beurre froid et assaisonner de poivre et de sel. Ajouter du lait d'amande si nécessaire.