



## **Beignets de tête et langue de veau à la bière sésame condiment ail noir / huile de ciboulette.**



par *Beatriz Gonzalez*

*Recette pour 50 portions*

### **Ingrédients :**

*Pâte à beignets :*

- 300g de farine
- 8 oeufs
- 100g de beurre
- 1/2l d'eau
- 1/2l de bière

*Tête de veau :*

- 1 tête de veau désossée
- 2 langues de veau
- 1 pied de céleri
- 2 carottes
- 1 oignon piqué de clous de girofle
- Gros sel
- 10 grains de poivre
- 1 botte d'estragon
- 120g de beurre
- 25cl d'huile de sésame

*Condiment ail noir :*

- 100g d'huile de pépins de raisin
- 10 gousses d'ail noir
- 50g de sushi su
- 30g blancs d'oeufs

*Huile de ciboulette :*

- 200g de ciboulette
- 50g de tétragone
- 700g d'huile de pépins de raisin

### **Déroulé de la recette :**

*Tête de veau :*

- *Éplucher et tailler légèrement la tête de veau.*
- *La placer dans une casserole avec les langues et mouiller à hauteur avec de l'eau.*
- *Porter à ébullition, puis écumer.*
- *Ajouter la garniture préalablement lavée et épluchée (céleri, carottes, oignons et le bouquet garni).*
- *Assaisonner avec le gros sel, le poivre en grains et l'huile de sésame.*
- *Couvrir la surface du liquide avec un torchon de cuisine propre et laisser cuire à petit feu pendant 5 heures.*
- *Retirer la tête de veau du bouillon et la mettre sous presse pendant 24 heures entre deux plaques de pâtisserie filmées.*



- Laisser les langues refroidir dans le jus de cuisson.
- Découper la tête de veau à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm et la langue et avec un autre emporte-pièce de 3 cm.
- Couper le milieu pour insérer 1 cube de langues au centre de chaque tête de veau.

#### *Pâte à beignets à la bière :*

- Mélanger l'eau, la bière, le sel et le beurre et porter l'ensemble à ébullition.
- Ajouter la farine en une fois, bien mélanger et incorporer les oeufs un par un.

#### *Condiment ail noir :*

- Mixer tous les ingrédients ensemble à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Mettre en poche.
- Plonger les morceaux de tête de veau dans la pâte, puis dans un bain d'huile chaude, les laisser dorer, les retirer à l'aide d'une écumoire et les placer sur une feuille de papier absorbant.

#### *Huile de ciboulette :*

- Dans un Thermomix, mixer l'ensemble des ingrédients, pendant 3 minutes à 60.
- Filtrer lentement la préparation dans un torchon ou un filtre à café.
- Réserver au frais

#### **Dressage :**

- Saler les beignets et ajouter de l'huile de ciboulette dessus.
- Enfin, disposer une pointe du condiment d'ail noir.