



Panée De Langue

Dil Panesi



1 langue de boeuf
2 oeufs
1/2 tasse de Farine
1 tasse de farine de galette
1 cuillère à café de sel
Pour frire;
1,5 tasses d'huile végétale

Placez la langue de bœuf à la cocotte-minute, quand elle est au point de bouillir, laissez cuire encore 45 minutes.

Épluchez la peau de langue avant qu'elle se refroidit. Laissez attendre au réfrigérateur de façon couvert pendant au moins 4 heures.

Puis faites des tranches d'1/2 doigt d'épaisseur. Trempez chaque tranche dans dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la farine de galette.

Mettez de l'huile dans une poêle. Placez les panées avant que l'huile ne soit pas trop chaud. Faites griller les deux faces.

Sortez les panées dans une serviette en papier, prenez l'huile en trop, puis prenez dans une assiette.

N-B: Vous pouvez remplacer la farine de galette par des miettes de pain.