

Préparation : 30 min / Cuisson : 2h30



Oseth



Langue de boeuf de nos éleveurs sauce piquante

Ingrédients pour 6 pers

1 langue de boeuf (1.5 à 2kg)	40 g de beurre
1 oignon piqué de	40 g de farine
4 clous de girofle	20 cl de vin blanc
2 échalotes	15 cl de vinaigre
5 carottes	1 c. à s. de moutarde forte
1 poireau	1 c. à s. de concentré de tomate
2 feuilles de laurier	20 cl de coulis de tomate
1 branche de thym	100 g de cornichon
2 gousses d'ail	Sel
1 bouquet de persil plat	Poivre

Préparation

Commencez par cuire la langue de boeuf. Remplissez la moitié d'une marmite d'eau tiède et plongez-y la langue de boeuf. Salez grossièrement et poivrez. Ajoutez l'oignon piqué, l'échalote, les carottes, le poireau émincés, les feuilles de laurier, la branche de thym, les gousses d'ail écrasées et le bouquet de persil plat. Il doit y avoir de l'eau à hauteur. Couvrez et laissez cuire deux heures à deux heures trente selon la taille de la langue. Pour vérifier la cuisson, vous pouvez y planter la lame d'un couteau : il faut que ce soit bien tendre.

Préparez ensuite la sauce piquante. Émincez une échalote et faites-la fondre à feu doux avec le beurre. Une fois que l'échalote est translucide, ajoutez la farine sans cesser de remuer. Déglacez en ajoutant le vinaigre et le vin blanc et laissez réduire. Ajoutez le coulis de tomate, le concentré de tomate, la moutarde, les cornichons coupés en rondelle et 25 cl de bouillon de cuisson. Mélangez et laissez frémir à feu doux. Salez et poivrez selon vos goûts.

Pelez la langue en vous aidant de la lame d'un couteau puis coupez-la en fines lamelles. Déposez les tranches sur un plat et nappez la viande de sauce chaude. Vous pourrez aussi servir les légumes du bouillon de cuisson en accompagnement avec des pommes de terre vapeur.

Bon appétit !