



Facile



6 personnes



5h de préparation



20 min de cuisson

Langue de bœuf sauce madère



Suggestion:

Côtes de Bergerac
Côtes du Rhône vil-
lage

Ingrédients

1 langue de bœuf
2 carottes
2 branches de céleri
1 bouquet garni
2 gros oignons piqués d'un clou de girofle
poivre

Sauce:

50g de beurre
50g d'oignons hachés
40g de farine
1/4 l de bouillon de langue
1 grand verre à vin de madère
2 cuillères à soupe de concentré de tomate

Garniture:

6 tomates
300g de petits pois
600g de haricots verts
100g de beurre
2 échalotes



Préparation

1 Faites dégorger la langue dans de l'eau froide 5 à 6 heures. Faites-la blanchir dans de l'eau bouillante salée.

2 Rafraîchir la langue, faites-la cuire avec les légumes, le bouquet garni, le sel, le poivre et la peler sous l'eau froide.

3 Préparez la sauce en faisant revenir les oignons hachés dans le beurre. Ajoutez la farine, le bouillon, le madère et laissez cuire à petit feu. Après une dizaine de minutes, incorporez le concentré de tomate. Prolongez la cuisson à 8 minutes.

4 Faites cuire les tomates au four avec du beurre, du sel et du poivre, après les avoir légèrement creusées. Faites cuire séparément à l'eau salée les haricots et les petits pois. Égouttez les légumes et les faire revenir respectivement dans une casserole contenant une échalote hachée et fondue dans du beurre.

5 Dressez la langue sur le plat de service entourée de haricots et de tomates farcies aux petits pois. Nappez avec la sauce et servez-la en saucière.

Astuces de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez ajouter à la cuisson de la langue quelques os de veau ou de bœuf.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur Tradition Sarthoise