

Recette Langue de boeuf sauce piquante

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 langue de bœuf
- 2 cubes de bouillon de bœuf
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 4 cuillères à soupe + un verre de vinaigre blanc
- 1 petite boîte de concentré de tomate (70 grammes)
- 10 cornichons

Préparation de la langue de boeuf sauce piquante

- Rincez la langue de bœuf à l'eau froide et faites-la tremper 1/4 d'heure dans de l'eau froide avec un verre de vinaigre blanc.

- Déposez la langue dans un faitout et recouvrez-la d'eau, ajoutez 2 cubes de bouillon de bœuf et faites-la cuire pendant 2 heures 30 minutes à partir de l'ébullition, en écumant régulièrement.

- Lorsque la langue est cuite retirez-la du bouillon, enlevez la peau qui se détache facilement, coupez-la en tranches régulières, disposez les tranches dans un saladier et recouvrez-les de bouillon afin qu'elles ne se dessèchent pas.

- Faites un roux avec une cuillère à soupe de beurre fondu et une cuillère à soupe de farine.

- Diluez votre roux en ajoutant petit à petit un verre de bouillon de cuisson passé au chinois. Recommencez avec un 2ème verre puis lorsque votre préparation est semi-liquide ajoutez 3 verres de bouillon supplémentaire. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que votre sauce épaississe en remuant sans arrêt à l'aide d'un fouet.

- Ajoutez une petite boîte (70 grammes) de concentré de tomate, 4 cuillères à soupe de vinaigre blanc et 10 cornichons coupés en tranches fines.

www.sene.name