

Langue de boeuf à la sauce piquante



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 3 h

Accompagnez ce plat de riz blanc, de pâtes ou de pommes de terre cuites à la vapeur. Vous pouvez réaliser cette recette avec du veau.

Recette proposée par : Blog [le blog de mimidebesac](#)

Ingrédients

- 1 langue de boeuf
- dés de jambon - de montagne ou de bayonne
- 250 g de champignons - de Paris entiers (1 boîte)
- quelques de cornichons - en fines rondelles
- 1 cc de concentré de tomate
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 échalote
- sel, poivre
- pour le bouillon :
- 3 carottes
- 3 poireaux
- 3 branches de céleri
- 2 navets
- thym
- laurier
- herbes de provence
- marjolaine
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préparez le bouillon. Commencez par éplucher, laver et couper en morceaux tous les légumes. Mettez-les dans un faitout avec 1 litre d'eau bouillante salée. Ajoutez les herbes aromatiques, l'ail et l'oignon. Salez et poivrez. Laissez cuire 15 minutes.
- 2 Plongez la langue entière dans ce bouillon, pendant au moins 2 heures. Ajoutez de l'eau si nécessaire afin qu'elle soit toujours recouverte. Vérifiez la cuisson avec un couteau.
- 3 Une fois, la viande cuite, laissez-la refroidir et gardez le bouillon car il servira pour la sauce.
- 4 Pelez la langue et coupez-la en tranches d'environ un centimètre d'épaisseur.
- 5 Dans une sauteuse, dorez les oignons hachés finement avec l'échalote et les gousses d'ail écrasées. Déposez les dés de jambon ainsi que les tranches fines de cornichons et les champignons de Paris.
- 6 Quand le tout est coloré, ajoutez le concentré de tomate et mouillez avec le bouillon réservé. Salez et poivrez à votre goût.
- 7 Mettez-y la langue en tronçons et laissez mijoter tout doucement à couvert, quelques instants avant de servir bien chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

