

Langue de boeuf sauce moutarde



Plat **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 12 h

Cuisson : 4 h

Le temps commence largement à se prêter à nos marmites pleines ! Voici un petit pot-au-feu fait d'une langue de boeuf, de paleron et de plate de côte.

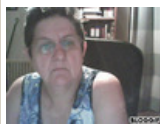
Ingrédients

- 1 langue de bœuf
- 1 morceau de paleron
- 1 morceau de plate de côte
- 1 kilo de carottes
- 500 g de navets
- 3 poireaux
- pommes de terre
- chou blanc
- oignon - piqué de clous de girofle
- céleri
- laurier
- thym

Préparation

- 1 La veille, faire tremper la langue de bœuf dans une eau froide vinaigrée.
- 2 Le matin, rincer la langue dans une marmite d'eau froide avec les autres viandes.
- 3 Y ajouter l'oignon piqué de clous de girofle, 1 cs de gros sel et 1 cs de grains de poivre. Pour ma part, je les mets dans une boule pour épices.
- 4 Porter à ébullition et écumer la mousse qui se forme sur le dessus.
- 5 Mettre les légumes épluchés sauf les pommes de terre qui seront ajoutées seulement 30 minutes avant la fin de la cuisson.
- 6 Laisser cuire 4 heures à feu doux.

Proposé par



clomazu

Je suis une nordiste, nous habitons un petit coin de la Dordogne, (7 à 8 maisons habitées) où avec mon mari on s'est retiré, étant à la retraite tous les deux, mais du fait de nos emplois (l'armée) nous sommes des déracinés aussi bien géographique que familiale!!

J'adore faire la cuisine, les conserves, les confitures

Vous pouvez vous rendre sur "**chez claudine**" où j'essaie de donner un peu de temps pour vous tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

