

Langue de boeuf en saumure



Plat **Moyen**

Pour : 8 personnes

Préparation : 45 mn

Cuisson : 7 h

La langue de boeuf passée en saumure n'a pas la même couleur et c'est meilleur ! Essayez, vous ne serez pas déçu.

Ingrédients

- 1 langue de boeuf
- 2 carottes
- 1 poireau
- 1 oignon
- 2 ail
- 6 clous de girofle
- 3 traits de sauce anglaise - sauce worcestershire
- 0,75 l de vinaigre de vin
- 10 cornichons
- 3 cs de câpres
- 3 cubes de boeuf
- poivre
- paprika
- 100 g de beurre
- 2 cs de maizena
- 4 cs de moutarde à l'ancienne

Préparation

- 1 Mettre la langue de boeuf dans une casserole si possible en fonte.
- 2 Ajouter ail, oignon, clous de girofle, paprika, cubes de boeuf, poireau, carotte, vinaigre, sauce anglaise.
- 3 Mettre de l'eau jusqu'au niveau de la viande.
- 4 Laisser mijoter doucement (7 heures pour moi sur mon fourneau).
- 5 Ensuite, éplucher la viande à chaud et la couper en tranches.
- 6 Faire un roux avec le beurre et la maizena. Attention aux grumeaux, il faut bien remuer. Ajouter du bouillon (celui dans lequel a cuit la langue de boeuf), mélanger, rajouter du bouillon jusqu'à obtenir une sauce qui nappe la spatule en bois.
- 7 Ajouter la viande, les cornichons coupés, les câpres et enfin la moutarde.
- 8 Vérifier l'assaisonnement.
- 9 Ainsi préparée, la viande sera rose et bien meilleure. A servir avec du riz ou des pommes de terre vapeur.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être coucher sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon maris.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

