

Sauce madère aux champignons pour langue de bœuf



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Aujourd'hui, un repas vite fait et savoureux grâce à mon boucher ! En Belgique, certains bouchers proposent de la langue cuite au court bouillon, il ne reste plus qu'à la faire découper en tranches et à préparer la sauce Madère. Voici la recette à ma façon.

Ingrédients

- 3 cs de beurre
- 3 cs de farine
- 2 échalotes
- 1 cs de persil
- 50 cl de bouillon de volaille
- 7 cl de vin de madère
- 1 boîte de champignons émincés
- 2 cs de concentré de tomates
- poivre
- sel
- ciboulette hachée

Préparation

- 1 Dans une casserole, faites fondre le beurre puis ajoutez la farine, le bouillon de volaille chaud et bien fouetter.
- 2 Ajoutez les échalotes émincées que vous aurez faites suer dans une poêle.
- 3 Ajoutez les champignons, le concentré de tomates, la cs de fines herbes puis salez et poivrez et ajoutez le vin de Madère. Si la sauce est trop épaisse, rajoutez un peu de bouillon.
- 4 Ajoutez les tranches de langue dans la sauce pendant 10 min. Servez avec du riz où des pommes de terre et une bonne bière.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
.merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

