

RECETTE CUISINE des GONES

LANGUE DE BOEUF

Ingrédients :

- 1 langue de bœuf de (1,800) kg
- un verre de vinaigre blanc.
- un court-bouillon avec
- thym et laurier
- 1 grosse carotte
- 1 petit poireau
- 1 tige de céleri
- 1 gros oignon piqué de 2 clous de girofle
- sel, poivre

Recette:

- Faire tremper la langue 2 h dans une grande quantité d'eau froide et un verre de vinaigre blanc.
- Il ne doit plus rester de sang.
- Egoutter, rincer à l'eau froide.
- Faire blanchir la langue : faire bouillir une grande quantité d'eau dans un faitout, y plonger la langue.
- Ajouter tous les éléments du court-bouillon, porter à ébullition.
- Au bout de 30 minutes de cuisson retirer les légumes.
- Et laisser cuire la langue pendant 2 heures.
- Vérifier la cuisson.
- Egoutter, enlevez la peau qui se détache facilement.
- Couper la langue en biais en tranches épaisses.
- Ajouter les légumes chauds et une sauce (madère, sauce piquante, sauce tomate, sauce gribiche, sauce tartare, sauce ravigote ...).
- soit froide en salade (morceaux coupés en cubes, tomates, œufs durs, vinaigrette moutardée, persil)

Bon Appétit