

Langue de bœuf et sa sauce

Ce qu'il faut

Une langue de bœuf et des légumes pour la cuire.

80 à 100 g de beurre

De la farine

1 cuillère à soupe de moutarde

1 bon verre de cornichons coupés en rondelles

Du vinaigre

Faire cuire la langue comme un pot au feu pendant 2 heures 1/2.

Pour la sauce:

Faire un roux bien brun sans échalote:

Faire fondre le beurre, ajouter la farine et mouiller très doucement et à feu assez vif avec environ 1 litre du bouillon de cuisson de la langue. La sauce doit être lisse et bien brune. Bien délayer la moutarde dans un verre de bouillon de cuisson froid et la mettre dans le roux.

Ajouter les cornichons en rondelles.

On peut mettre du vinaigre des cornichons dans la sauce (2 à 3 cuillères) ou du vinaigre ordinaire.

Laisser cuire pendant 1/4 heure à 20 mn à feu très doux.

Eplucher la langue chaude; enlever la peau (si la peau ne s'enlève pas bien c'est qu'elle n'est pas cuite).

Couper la langue en tranches quand elle est froide.

Mettre les tranches dans la sauce et chauffer le tout. A ce moment là, on peut mettre dans ce ragoût, pour décorer, des morceaux de carottes qui ont servi à cuire la langue.