

Langue de bœuf en sauce

Ingrédients (6 personnes)

Bouillon	Sauce
Thym, laurier, sel, poivre du moulin, herbes de Provence, marjolaine, 2 gousses d'ail, 3 branches de céleri, 3 poireaux, 2 oignons, 2 navets, 3 carottes.	Concentré de tomates, sel et poivre, 1 langue de bœuf, champignons entiers, échalotes, cornichons en fines rondelles, ail, oignons, écorce des platanes en dés.

Préparation

Étape 1 : Préparer un bouillon, avec 3 carottes, 3 poireaux, 2 oignons, 2 navets, 3 branches de céleri, 2 gousses d'ail, une belle branche de thym, deux feuilles de laurier, du sel, du poivre, des herbes de Provence, de la marjolaine.

Étape 2 : Faire cuire la langue entière dans ce bouillon, pendant au moins 2 heures ; rajouter si nécessaire de l'eau, de façon qu'elle soit toujours couverte. Pour la cuisson, je pratique le "planté" de couteau ; et à la consistance, on voit si elle est à point.

Une fois, la langue cuite, laissez-la refroidir, et gardez le bouillon, car il vous servira pour la sauce. Peler la langue, et coupez-la en tranches d'un centimètre d'épaisseur, environ.

Étape 3 : Dans une sauteuse, faire colorer 2 oignons hachés, avec une échalote, et deux gousses d'ail écrasées. Rajouter les dés d'écorce des platanes, ainsi que les tranches fines de cornichons et une ou deux boîtes de champignons de Paris.

Étape 4 : Quand le tout est coloré, rajoutez une ou deux cuillères de concentré de tomates, et mouillez avec le bouillon réservé. Salez et poivrez si nécessaire.

Rajoutez la langue coupée en tronçons, et laissez mijoter tout doucement, à couvert.

Étape 5 : Servez avec du riz blanc, des pâtes ou des pommes de terre à la vapeur.

Conseils : Vous pouvez mettre des champignons de Paris frais. Faites-les revenir dans une poêle à part, avec un peu d'huile, avant de les rajouter à la sauce, après qu'ils aient rendu toute leur eau. Pour les herbes de Provence, quand je n'utilise pas des fraîches, je les mets dans une boule à thé que j'accroche à ma cocotte, en la laissant tremper dans le bouillon. Je n'ai pas besoin de filtrer le bouillon, pour faire ma sauce.

Langue de bœuf sauce gribiche

Rincer soigneusement la langue de bœuf sous l'eau froide, puis la déposer dans une marmite, la recouvrir d'eau froide et porter à ébullition. Blanchir la langue pendant 5 min, puis l'égoutter et la remettre dans la marmite avec de l'eau froide propre. Ajouter l'oignon émincé, les quarts d'oignon piqués de clous de girofle, le bouquet garni, du sel et du poivre, puis cuire durant 2 heures 30.

Pendant ce temps, éplucher et cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau salée.

Les égoutter et les maintenir au chaud.

Pour la sauce, disposer dans un bol les jaunes d'œuf dur écrasés à la fourchette et ajouter la moutarde. Bien mélanger avec un fouet, et monter la sauce en incorporant progressivement l'huile. Eplucher et ciseler finement l'oignon et en agrémenter la sauce. Ajouter les cornichons, les câpres et les herbes fraîches finement hachées.

S'assurer de la cuisson de la langue à l'aide un couteau, il doit rentrer comme dans du beurre. Egoutter puis éplucher la langue de bœuf lorsqu'elle est encore chaude, c'est beaucoup plus facile. Une fois la langue de bœuf épluchée, couper la en tranches et la servir avec la sauce gribiche, accompagnée des pommes de terre.

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 2h30

Ingrédients	Sauce
1 langue de bœuf d'1,5 kg	2 œufs durs
2 oignons	30 g de moutarde
4 clous de girofle	25 cl d'huile d'arachide
1 bouquet garni (persil plat, thym et laurier)	50 g de cornichons
Gros sel et poivre	50 g de câpres
	1 oignon blanc
	1 botte de cerfeuil
	1 botte d'estragon
	Sel et poivre

Garniture : 1 kg de pommes de terre Charlotte, Gros sel

Bon appétit Muriel et Nadia