

Langue de Veau Sauce Madère

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 4 heures

Ingrédients:

| | |
|------------------------|-------------------------|
| - LANGUE DE BOEUF | 850 - 900 g de veau |
| - OIGNON(S) | 1 |
| - CLOU(S) DE GIROFLE | 4 |
| - THYM | 1 c à café |
| - ROMARIN | 1 c à café |
| - LAURIER | 2 feuilles |
| - CAROTTE(S) | 2 |
| - POIREAUX ENTIERS | 2 |
| - VINAIGRE | 2 verres à goutte |
| - BOUILLON DE LEGUME | 2 litres (2 cubes) |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| Pour la sauce : | |
| - BEURRE | 50 g |
| - FARINE | 40 g |
| - MADÈRE (ALCOOL) | 15 cl |
| - CHAMPIGNONS DE PARIS | 500 g |
| - CONCENTRE DE TOMATES | 1 c à soupe (en option) |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Faites tremper la langue pendant au moins 1 heure dans de l'eau avec 1 petit verre de vinaigre.
- Portez le bouillon à ébullition, ajoutez le reste de vinaigre, l'oignon piqué des clous de girofle, les carottes coupés en tronçons ainsi que les poireaux et les herbes. Placez la langue dans ce bouillon et laissez mijoter pendant 2 heures (environ 2 heures par kilo de viande).
- Pour la sauce : dans une casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez la farine puis mouillé de bouillon de cuisson tout en fouettant énergiquement jusqu'à obtention de la quantité et de la consistance voulue. Réservez.
- D'un autre côté, nettoyez les champignons et coupez-les en dés.
- Faites-les rissoler dans une poêle beurrée. Salez et poivrez. Réservez sur un assiette.
- Remettez la poêle sur le feu et tamisez (à travers un chinois) la sauce au bouillon dans celle-ci. Portez à ébullition puis arrosez avec le madère. En option, ajoutez du concentré de tomates.
- Rectifiez l'assaisonnement de la sauce et rajoutez les champignons.
- Servez la langue coupée en fines tranches nappées de sauce madère.