

LANGUE DE VEAU SAUCE PIQUANTE

Avril 2003 (Actualisé en février 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 langue de veau de 700 à 800 g
- ★ 1 oignon paille
- ★ 20 cl de vinaigre de vin
- ★ 1 carotte
- ★ 4 clous de girofle
- ★ 4 brins de persil
- ★ Sauce piquante
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Cuvette, Faitout

Préparation : 15 mn

Trempage : 15h00

Cuisson : 2h50

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 12,45 € (soit 3,11 € par personne)



Recette :

Faire tremper la langue dans une cuvette d'eau froide durant une nuit. La blanchir à l'eau bouillante durant 20 minutes, la passer à l'eau froide, retirer la peau rugueuse. Peler l'oignon, le couper en rondelles. Éplucher la carotte et la couper en rondelles. Dans un faitout verser 3 à 4 litres d'eau froide, ajouter le vinaigre, les rondelles de carotte et d'oignon, les clous de girofle, le persil. Saler et poivrer. Mettre la langue et porter à ébullition. Faire cuire à feu doux pendant 2h30.

Couper la langue en biais, en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Napper de sauce piquante et servir aussitôt, bien chaud avec une purée de pommes de terre.

📌 On peut également utiliser une demi-langue de bœuf pour cette recette.

Boisson :

Un Saumur rouge ou un Graves rouge servi à 15°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.