

Langue de veau sauce piquante

Ingrédients pour 6 personnes :

1 langue de veau
1 oignon piqué d'un clou de girofle
1 blanc d'un poireau
1 carotte
1 branche de céleri
Sel, poivre

Ingrédients pour la sauce piquante

1 oignon
2 cuillères à soupe de concentré de tomate
20 cl de vinaigre de cidre
10 cl d'eau
2 cuillères à café de câpres
2 cuillères à café de cornichons hachés
1 cuillère à soupe d'huile
Sel, poivre

Préparation de la langue de veau :

Faites dégorger la langue de veau dans de l'eau froide, additionnée d'une cuillère à soupe de vinaigre, pendant 12 heures environ.

Rincer.

Mettre la langue de veau dans un grand faitout et recouvrir complètement d'eau froide.

Portez à ébullition puis écumez régulièrement

Ajoutez l'oignon percé du clou de girofle, la branche de céleri, le thym, le laurier, la carotte et le poireau entier.

Salez et poivrez légèrement.

Baissez le feu au minimum et laissez mijoter pendant 1 h30 jusqu'à ce que la pointe d'un couteau s'enfonce comme dans du beurre dans la langue de veau.

Lorsque la cuisson est terminée, enlevez la langue du bouillon, laissez refroidir.

Retirez la peau de la langue Réserver au chaud

Préparation de la sauce piquante :

Couper l'oignon en fine brunoise, le faire revenir dans 1 cuillère à soupe d'huile.

Lorsqu'il est transparent ajouter le concentré de tomate, mouiller avec le vinaigre, ajouter l'huile.

Laisser cuire 20 minutes à feu doux, la sauce doit être onctueuse.

Ajouter les câpres et les cornichons.

Rectifier l'assaisonnement.

Découpez la langue de veau en tranches épaisses, napper de sauce.

Servir accompagné de pommes vapeur.

<http://deliceyes.over-blog.org>