



# Langue de bœuf sauce charcutière

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)

L'abat le plus apprécié. Le plus tendre et facile à cuisiner.

## Ingrédients:

- 1 langue de bœuf
- 2 oignons
- 2 clou de girofle
- 5 carottes
- thym et laurier
- poivre en grain
- 100g de moutarde
- 250ml de fond de veau
- 150g de cornichons

**Recette pour: 8 à 10 personnes**



## Réalisation:

Il est préférable de blanchir la langue avant de la cuire. Cette action permet d'ôter les impuretés de l'abat et de le rendre plus sain. Le procédé est simple : mettre la langue dans un faitout rempli d'eau froide et porter à ébullition. Égoutter la langue de bœuf après l'ébullition. Remettre celle-ci dans le faitout avec la garniture (carottes, oignons, laurier, thym, poivre et gros sel). Cuire 3 heures à feu doux. Pendant ce temps, tailler une julienne de cornichons. Aux trois quarts de cuisson de la langue, prélever 1 à 2 litre(s) de bouillon et le faire réduire de moitié pour permettre la concentration des goûts. Ajouter le fond de veau et la maïzena diluée au préalable dans de l'eau froide. Cuire 5 minutes puis ajouter la moutarde. Terminer la sauce en ajoutant la julienne de cornichons. En fin de cuisson de la langue, la sortir du bouillon et ôter la peau. Si la peau ne s'enlève pas, la langue n'est pas cuite. Couper en tranches régulières et la disposer dans un plat de service. Porter à ébullition la sauce et la verser sur la langue. La langue de bœuf supporte parfaitement d'être réchauffée.



©2017 [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)