



Langue de Boeuf Sauce Madère



pour 4 personnes:

1/2 langue de boeuf

1 navet

5 carottes

1 poireau

1 oignon piqué de clous de girofle

1 branche de céleri

1 bouquet garni

40 g de beurre

30 g de farine

2 càs de madère

150 g de champignons de Paris

sel & poivre

Pour que votre langue soit plus moelleuse et savoureuse, la mettre dans du gros sel pendant 48 heures. Retirer du gros sel et dégorger à l'eau froide 1 h au minimum, puis la blanchir.

Mettre la langue dans un rondou, mouiller à l'eau froide juste au-dessus de la langue, ajouter la garniture, porter à ébullition, écumer et cuire à faible ébullition pendant 2h30 ou 1 h à l'autocuiseur. Préparer un roux avec le beurre et la farine, réserver.

Éplucher, laver et émincer les champignons, les sauter au beurre. Retirer la langue, l'éplucher et la trancher.

Verser sur le roux refroidi du bouillon bouillant passé au chinois, mélanger au fouet jusqu'à épaississement souhaité, saler & poivrer. Cuire la sauce une vingtaine de minutes, ajouter les champignons et le madère.

Mijoter la sauce avec la langue quelques minutes et dersser.