

# Langue de boeuf sauce madère



## Pour 8 personnes

Trempage : 1 heure minimum

Préparation : 30 minutes

Cuisson : langue

- en autocuiseur : 50 minutes

- traditionnelle : 3 heures

sauce : 30 minutes

- 1 langue de boeuf
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 2 petits verres de vinaigre
- Sel
- Poivre

## Pour la sauce

- 40 g de farine
- 50 g de beurre
- 2 c à soupe de madère
- 70 cl de bouillon de cuisson de la langue
- Sel
- Poivre
- Quelques champignons de Paris (facultatif)

Faites tremper la langue dans l'eau froide avec un petit verre de vinaigre pendant minimum une heure (l'idéal étant une nuit) sauf bien sûr si votre gentil boucher vous propose une langue prête à cuire. *Vous pouvez la faire cuire la veille et préparer la sauce le lendemain. De plus, la graisse du bouillon s'étant figée vous permettra de dégraisser celui-ci plus facilement à l'aide d'une écumoire.*

Dans une cocotte ou un faitout, mettez 3 litres d'eau à bouillir, y ajouter la carotte coupée en deux, l'oignon piqué des clous de girofle, 1 bouquet garni, 1 petit verre de vinaigre, sel, poivre. *C'est le minimum, à vous d'ajouter d'autres légumes à votre guise.*

Placez la langue dans ce court-bouillon, fermez votre autocuiseur et laissez cuire 50 minutes à partir du chuchotement de la soupape. Pour une cuisson dans un faitout couvert, il faudra compter 3 heures.

Ôtez la peau rugueuse et coupez-la en tranche.

Préparez la sauce : Dans une casserole, mélangez sur feu doux le beurre et la farine jusqu'à un léger brunissement. Mouillez avec le bouillon en plusieurs fois et arrêtez dès que la consistance de la sauce vous convient. Laissez mijoter à feu doux 30 minutes et ajoutez le madère en fin de cuisson.

Faites cuire les champignons émincés dans une poêle et ajoutez-les ensuite à la sauce.

Servez avec du riz ou une purée de pommes de terre.