

Langue de bœuf, sauce piquante



J'ai utilisé mon Délicook pour le mijotage et mon Cook'in en fonction saucier.

Ingrédients:

- 2 carottes en rondelles
- 1 oignon émincé
- 2 cuillères à café de fond de légumes
- 2 cuillères à café de fond de viandes
- 1 langue de bœuf
- eau
- sel de Guérande
- 4 à 5 tours de moulin à poivre

Dans le Délicook:

Faire revenir l'oignon émincé et les carottes coupées en rondelles dans un peu d'huile d'olives. Ajouter les fonds de légumes et viandes. Placer la langue et couvrir d'eau. Saler et poivrer. Laisser mijoter 2h00 (position mijotage 2 fois)

Sortir la langue et "éplucher", retirer la peau blanche.

Couper la langue en tranches et réserver au chaud.

Cuisson des pommes de terre:

Prélever 1 litre de bouillon de cuisson (et réserver 500 ml pour la sauce). Verser ce bouillon dans le bol du Cook'in®. Placer les pommes de terre en cubes dans le panier inox. Cuire à la vapeur 25 min/110°C/vit 2. Préparer la sauce.

Ingrédients pour la sauce (au Cook'in®) :

- 60 ml d'huile
- 50 g de farine
- 500 ml de bouillon de cuisson de la langue
- 10 cornichons
- 1 verre doseur de câpres
- 1/2 cuillère à café de sel de Guérande
- 4 à 5 tours de moulin à poivre
- 1 verre doseur de vin blanc (90 ml)

Faire un roux avec la farine et l'huile, régler 1 min/100°C/vit 2. (Sans verre doseur/bouchon). Verser le bouillon de cuisson. Cuire 5 min/100°C/ vit 3. Ajouter les cornichons en morceaux. Mixer 30 sec/vit 5 + TURBO. Ajouter le vin blanc, rectifier l'assaisonnement. Cuire à nouveau 1 min 30/100°C/vit 4. (Sans verre doseur/bouchon) Partager la sauce en 2, ajouter les câpres dans un des sauciers. Mélanger.

Dresser et servir la viande et les pommes de terre avec les sauces.