



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager ...

Langue de boeuf à la mijoteuse électrique "Crock-Pot"



Ingrédients:

- 1 langue de boeuf
- 2 ou 3 carottes
- 1 poireau
- 1 petite branche de céleris
- 1 oignon
- 2 cubes de boeuf
- 1 cuillère à soupe de gros sel
- 1/2 cuillère à soupe de poivre 5 baies en grains
- eau

Sauce piquante aux cornichons:

- environ 10 beaux cornichons au vinaigre
- 30 g de beurre
- 2 à 3 cuillères à soupe de farine
- du bouillon de cuisson
- sel & poivre

Placer la langue et tous les ingrédients dans la mijoteuse. Régler sur la position très lente 5h00. à la fin de la cuisson, sortir la langue, enlever la partie blanche qui la recouvre. Couper en tranches plus ou moins fines ou en gros dès et réserver.

Préparer la sauce : faire un roux, faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine, mélanger. Ajouter petit à petit le bouillon de cuisson jusqu'à la quantité et la consistance voulue. Mixer 4 à 5 cornichons. Couper le reste des cornichons en rondelles. Les ajouter à la sauce. Mélanger. Rectifier l'assaisonnement sel & poivre.

Présenter à l'assiette avec **des pommes de terre vapeur** ou comme moi dans des mini cocottes individuelles.