

## Langue de bœuf sauce piquante à la tomate

---

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1/2 langue de bœuf
- 1 oignon piqué de 4 clous de girofle
- bouquet garni
- 1 gousse d'ail
- 1 poireau
- 1 carotte
- 1 navet
- 1 cube de bouillon de bœuf ou de légumes
- **Pour la sauce :**
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail
- Thym émietté
- 1 boîte 1/4 de purée de tomate
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- quelques cornichons coupés en rondelles ou des câpres
- sel
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin



### Préparation

Préparation : 30 mn

Cuisson : 2 h 40 mn

- **CUISSON de la LANGUE :** Dans une cocotte, plongez la langue dans 1 litre d'eau et portez à ébullition 10 minute. Pendant ce temps, épluchez et nettoyez les légumes. Jetez la première eau de cuisson de la langue et rincez cette dernière.
- Dans la cocotte remettez 2 litres d'eau à bouillir avec tous les légumes, l'oignon piqué des clous de girofle, le bouquet garni 1 gousse d'ail et le cube de bouillon. Remettez la langue dans la cocotte et laissez cuire 2h30.
- Quand la langue est cuite, retirez la peau blanche et coupez la en tranches. Disposez ces tranches dans un plat à four et laissez en attente.
- **SAUCE :** Préparer la sauce, 30 minutes avant la fin de cuisson de la langue. Faites revenir l'oignon après l'avoir émincé. Quand il est doré ajoutez le concentré de tomate délayé dans 1/4 litre du bouillon de cuisson de la langue. Ajoutez la purée de tomate, la 2<sup>e</sup> gousse d'ail hachée, le thym, sel et poivre. Laissez mijoter doucement 5 min puis ajoutez les cornichons ou les câpres et le vinaigre. Laissez encore mijoter 5 min.
- Si la sauce est trop liquide, on peut l'épaissir légèrement avec une cuillère à soupe de maïzena préalablement délayée dans un peu d'eau froide.
- Versez la sauce sur les tranches de langue et maintenir au chaud dans un four à 100°C avant de servir.