

Langue de bœuf à la sauce Madère

🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 2h

🌾 gluten 🥛 lait 🚫 sulfites

Langue de bœuf dégorgée puis pochée façon pot-au-feu, pelée et tranchée, mijotée dans une sauce Madère liée au roux avec champignons de Paris. Plat classique français de bistro, cuisson longue.

France

INGRÉDIENTS

□ langue de bœuf	1 1/2 kg	□ beurre	30 g
□ branche de thym	1	□ farine	30 g
□ feuille de laurier	1	□ bouillon de bœuf	500 ml
□ carotte, coupée en deux	1	□ Madère	1 verre
□ oignon, piqué des @clous de girofle[2]	1	□ champignons de Paris, préalablement revenus à la poêle	250 g

PRÉPARATION

— Dégorgage et pochage —

1. Faire dégorger la langue de bœuf dans un grand saladier d'eau froide pendant 6 heures.
2. Mettre la langue dans une marmite d'eau bouillante avec la branche de thym, la feuille de laurier, la carotte et l'oignon.
3. Cuire à feu doux, à couvert, comme un pot-au-feu, pendant 1 h30. La langue est cuite quand des cloques se forment sous la peau.
4. Sortir la langue et réserver le bouillon pour la sauce.

— Épluchage et découpe —

5. Peler la langue sous l'eau froide. La découper en tranches fines.

Ne pas trop cuire la langue à cette étape — elle va encore mijoter dans la sauce.

— Sauce Madère —

6. Préparer un roux blond : faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine d'un coup et remuer. Délayer immédiatement avec un peu de bouillon de bœuf et un bon verre de Madère.
7. Saler, poivrer. Laisser épaissir et cuire 20-25 minutes. Ajuster avec du bouillon pour la consistance souhaitée.
8. Ajouter les champignons de Paris et les tranches de langue. Laisser mijoter à feu doux 5 minutes.

Servir avec des pommes de terre, des pâtes ou du riz blanc.

Préférer une petite langue : moins de temps de cuisson et plus tendre. Plus elle est grosse, plus il faut la cuire.

Utiliser du Madère sec plutôt que doux pour éviter un goût trop sucré.

Se prépare la veille : cuire la langue, la réfrigérer, puis préparer la sauce et réchauffer le lendemain.