

LANGUE DE VEAU SAUCE PIQUANTE

Pour 4 personnes



1 langue de veau de 600 g
2 oignons, 1 poireau, 6 Pommes de terre
3 clous de girofle, 4 carottes, 1 navet
1 trait de vinaigre, 3 branchettes de thym, 2 feuilles de laurier, 3 cuillères à soupe de Gros sel, 1 cuillère à café de paprika

Sauce piquante :

3 échalotes, 5 cl d'huile d'olive, 5 cl de vinaigre
3 cuillères à soupe de concentré de tomate
1 cuillère à café de sucre en poudre, 1 cuillère à soupe de farine, 3 gousses d'ail, 1/2 litre d'eau

Mettre la langue dans une casserole et la couvrir d'eau. Porter à ébullition pendant 30 minutes. Égoutter la langue et la rincer à nouveau. Retirer la peau.

Garder un peu de bouillon. Ensuite mettre les légumes en gros morceaux

Remettre la langue dans la cocotte et la couvrir d'eau. Ajouter le gros sel et les clous de girofle plantés dans les oignons entiers. Ajouter le thym et le laurier. Porter à ébullition et laisser cuire 30 min.

Sauce piquante :

Pendant que la langue cuit, réaliser la sauce piquante...

Suer les échalotes hachées à l'huile d'olive. Ajouter le concentré de tomate et la farine. Ajouter le sucre et le vinaigre. Réduire de moitié. Mouiller à l'eau. Assaisonner et ajouter l'ail en gousse. Cuire 30 minutes et mixer.

[Servir avec un rosé de provence](#)