

Langue de veau sauce Madère



Pour 4 personnes

- 1 langue de veau
- 1 blanc de poireau
- 1 oignon
- 10 cl de bouillon de bœuf corsé (facultatif, mais j'en avais au congel, du fait maison)
- 10 cl de crème
- 20 cl de Madère (d'assez bonne qualité si possible)
- Poivre, sel

On peut faire cuire la langue la veille, c'est plus simple mais ce n'est pas obligatoire (mais ça simplifie quand même vraiment la vie car cette recette est longue).

Mettre la langue dans une grande marmite et la recouvrir d'eau. Il doit y avoir beaucoup d'eau. Porter à ébullition, saler, puis laisser cuire environ deux heures à feu moyen en écumant tant que ça fait de la mousse. La langue doit être moelleuse quand on plante une lame de couteau.

Lorsque la langue est cuite, la laisser refroidir. Personnellement, je fais toujours cuire la langue la veille et je la laisse refroidir dans l'eau. On peut également faire cuire la langue avec un bouquet garni, mais je n'avais pas ce qu'il fallait sous la main.

Le jour J, sortir la langue et la déposer sur une planche. Oter la peau épaisse (c'est super facile, ça vient tout seul) et découper en tranches.

Dans une cocotte, faire revenir l'oignon et le poireau découpés en brunoise, avec un peu de beurre. Lorsque les légumes commencent à être fondants, verser le Madère et porter à ébullition. Laisser bouillonner une ou deux minutes, puis baisser la chaleur.

Ajouter les tranches de viande, le bouillon corsé (si on a choisi d'en mettre, sinon on met un peu d'eau), poivrer généreusement et laisser cuire une petite demi-heure à couvert.

Au bout d'une demi-heure, ajouter la crème, goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin, laisser encore chauffer deux ou trois minutes et servir.

Ce plat est parfait avec une purée, des pâtes fraîches, voire un riz blanc. Moi j'avais un reste de gnocchis et d'orge perlé à utiliser, et ça allait très bien.