

# Langue de bœuf sauce cornichons

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1.5 kg de langue de bœuf
- 3 carottes
- 3 poireaux
- 1 navet
- 1 oignon
- 1 os à moelle
- 1 petite poignée de gros sel

Pour la sauce :

- Bouillon
- 25g de beurre
- 1 cuillère à soupe rase de farine
- ½ échalote coupée finement
- 1 boîte de sauce tomate de 200g
- 10 cornichons coupés en rondelles



Les étapes :

1. Le Bouillon :  
Rincer la langue à l'eau froide.  
Mettre tous les ingrédients dans une marmite d'eau froide, et ajouter la langue de bœuf; couvrir et faire cuire 3 h.
2. Après la cuisson, enlever la langue; laisser refroidir puis retirer la peau. Mettre la langue et le bouillon au frigo pour la nuit.
3. La Sauce :  
Faire fondre le beurre, puis incorporer la farine; laisser brunir tout en remuant (faire un roux brun).
4. Ajouter, louche par louche, une partie du bouillon en évitant les grumeaux (5 louches); verser la sauce tomate et ajouter l'échalote et les cornichons.
5. Rajouter du bouillon afin d'obtenir une sauce assez liquide.
6. Le plat :  
Couper la langue en tranches, et les disposer dans la sauce.
7. Rajouter éventuellement du bouillon pour recouvrir la langue; laisser mijoter 1 h.