

Langue de boeuf à la sauce Madère



★★★★☆ 4/5 11 votes



par Gladys

La langue de bœuf... beaucoup d'entre vous diront « Beurk j'aime pas » ! Mais bien cuisinée, c'est un vrai régal. Découvrez notre recette de langue de bœuf à la sauce Madère. Facile à réaliser, elle demande un peu de temps de préparation et de cuisson, mais on vous l'assure, ça en vaut le coup ! Une bonne sauce bien onctueuse et gourmande à souhait, une langue bien cuite, quelques légumes, la langue de bœuf sauce à la Madère est vraiment à essayer !

4 Personne(s)

10 min

2 h

6 h

€ 13,34

Facile

INGRÉDIENTS

1 langue de bœuf (environ 1,5 kg)

1 boîte de champignons de Paris ou des champignons frais

1 branche de thym et une feuille laurier

1 oignon

des clous de girofle

1 carotte

Pour la sauce roux:

30 g de farine

1 peu de bouillon

1 bon verre de Madère

30 g de beurre

sel, poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Faites dégorger la langue de bœuf dans l'eau froide pendant 6 heures.

ÉTAPE 2

Mettez-la dans une marmite d'eau bouillante avec le thym, le laurier, la carotte coupée en deux et l'oignon dans lequel pour aurez planté quelques clous de girofle. Procédez à la cuisson comme pour un pot au feu, baissez à feu doux et laissez cuire 1h30 à couvert. Lorsque des cloques se forment sous la peau, la langue est cuite. Sortez-la alors du bouillon, et réservez ce bouillon pour la préparation de la sauce.

ÉTAPE 3

Pelez la langue sous l'eau froide et découpez-la en tranches fines. N'oubliez pas que la langue doit mijoter encore un peu avec la sauce, donc ne pas la faire trop cuire. Elle serait trop défaits après.

ÉTAPE 4

Préparez la sauce en faisant un roux blond. Faites fondre du beurre dans un casserole puis ajoutez la farine d'un coup et remuez bien, et délayez immédiatement avec un peu de bouillon et un bon verre de Madère. Salez et poivrez.

ÉTAPE 5

Laissez épaissir et faites cuire 20 à 25 min. Réajuster avec un peu de bouillon pour avoir la consistance souhaitée. Ajoutez les gousses d'ail, les champignons de paris préalablement revenus à la poêle. Laissez cuire votre langue de bœuf à la sauce Madère à feu doux pendant 5 min.

ÉTAPE 6

Servez votre langue de bœuf à la sauce Madère avec des pommes de terre, des pâtes ou du riz blanc.

Utilisation des cookies

CuisineAZ utilise des cookies pour vous offrir le meilleur service. En poursuivant votre navigation, vous acceptez l'utilisation de cookies sur ce site.

[En savoir plus](#)

