**LANGUE DE BŒUF SAUCE TOMATES EPICEE ET CHAMPIGNONS**

**Pour 4 personnes**

**1 kg de langue de zébu ou bœuf**

**10 cl de vinaigre blanc**

**1 peu de gros sel**

**2 carottes épluchées coupées en gros tronçons**

**1 courgette coupée en gros tronçons**

**1 oignon épluché piqué d’un clou de girofle + 2 coupés en rondelles**

**2 gousses d’ail épluchées + 2 pilés**

**4/5 tomates**

**2 bouquets garnis**

**Piment d’Espelette**

**Champignons de Paris : environ 500g de champignons surgelés pour moi (mais frais c’est mieux)**

**2 cas de concentré de tomates**

Faire tremper la langue dans de l’eau froide, salée et vinaigrée pendant 4h minimum, voir une nuit

Préparer un bouillon de légumes avec un bouquet garni, les carottes, courgettes, oignon piqué d’un clou de girofle, 2 gousses d’ails pelées, 1 poireaux et 1 branche de céleri.

Laissez le bouillon cuire à ébullition 30 minutes puis plonger la langue et cuire à petit bouillonnement pendant 2 à 3h

Sortir la langue, enlever la peau épaisse et la couper en tranches fines, réservé

Filtrez le bouillon en conservant le jus et les carottes

Faites une sauce tomates épicée en faisant revenir oignons rondelles, ail pilé, tomates, bouquet garni, piment d’Espelette pendant 30 minutes puis la passer au moulin

Faire revenir un oignon rondelles dans une poêle avec du beurre, ajouter les champignons, laissez cuire un peu, ajouter 2 cas de concentré de tomates et 2 louches de sauce tomates

Dans une autre cocotte, mettre la langue à dorer avec un peu de beurre, ajouter la sauce aux oignons, champignons, tomates et mélanger

Mouiller avec 3 à 4 louches du bouillon de cuisson de la langue, la langue doit être recouverte à hauteur, ajoutez les carottes, salez, poivrez et laissez cuire et réduire 30 minutes ou plus, ajoutez si besoin du bouillon

Servir avec une purée de pdt, des pâtes, du riz, où les légumes de votre choix

**LA TABLE DES PLAISIRS**