



Langue de porc à la sauce madère



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 langues de porc
1 poireau
3 carottes
1 céleri
1 oignon
500 grammes de champignons
2 noisette de beurre
farine fluide
crème
1 boîte de pâte de tomate
1 verre de madère (petit)
thym
laurier
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Laissez tremper les langues dans de l'eau salée pendant 24 h.
- 2.** Préparez un bouillon à partir des légumes détaillés, et faites cuire les langues dans ce bouillon pendant environ une heure et demie ou deux heures.
- 3.** Retirez les langues du bouillon. Coupez-en la partie arrière (nous ne l'utiliserons pas). Laissez les langues refroidir et enlevez-en la peau.
- 4.** Coupez les langues en tranches.
- 5.** Passez le bouillon au tamis. Le bouillon passé servira de base pour la sauce madère.



- 6.** Mélangez la farine fluide et le beurre fondu pour obtenir un roux. Ajoutez le bouillon, le madère et le concentré de tomates. Terminez par la crème.
- 7.** Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle et faites revenir les champignons émincés finement à feu vif.
- 8.** Versez la sauce sur les champignons.
- 9.** Assaisonnez de poivre et de sel.
- 10.** Ajoutez les morceaux de langue et mélangez délicatement.
- 11.** Servez avec de la purée de pommes de terre.