

Langue de boeuf

Ingrédients :

1 langue de boeuf

1 carotte

1 oignon

4 clous de girofle

1 bouquet garni

1 verre de vinaigre

sel / poivre

Recette :

Mettre de l'eau à bouillir dans l'autocuiseur et y plonger la langue. Dès que la soupape chuchote, laissez bouillir 10 mn à feu vif.

Egoutter la langue.

Dans la cocotte minute, mettre environ 3 litres d'eau à bouillir avec une carotte coupée en deux, 1 oignon piqué de 4 clous de girofle, un bouquet garni, un petit verre de vinaigre, le sel et le poivre.

Mettre la langue en cuisson encore 1 h à partir du moment où la soupape chuchote.

Égoutter la langue et ôter la peau rugueuse. Ne pas la piquer tant qu'elle a un aspect gonflé pour ne pas vous brûler.