

Langue de bœuf sauce piquante :

Ingrédients:

- 1 langue de bœuf
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 3 carottes
- 2 branches de céleri
- 2 tomates
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 1 piment rouge (ou selon votre goût)
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire
- Sel et poivre
- 1 cuillères à soupe de câpres

Instructions:

1. Commencez par faire cuire la langue de bœuf dans un grand volume d'eau salée pendant environ 2 heures jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Retirez la peau de la langue et coupez-la en tranches.
2. Dans une grande casserole, faites revenir les oignons, l'ail et le céleri émincés dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
3. Ajoutez les carottes coupées en rondelles ainsi que les tomates coupées en dés. Laissez cuire pendant 5 minutes.
4. Ajoutez le concentré de tomate, le piment rouge finement haché, le bouquet garni, le vinaigre et la sauce Worcestershire ainsi que les câpres. Salez et poivrez selon votre goût. Mélangez bien le tout.
5. Ajoutez les tranches de langue de bœuf dans la casserole et laissez mijoter pendant 30 minutes à feu doux pour que les saveurs se mélangent.
6. Servez la langue de bœuf avec sa sauce piquante accompagnée de légumes de votre choix et de pommes de terre sautées par exemple.

Bon appétit !