



LANGUE DE BŒUF À L'ITALIENNE

Pour 6 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 3 h

INGRÉDIENTS

- 1 langue de bœuf
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet de cerfeuil
- 1 grande lanière de zeste d'orange
- 1 feuille de laurier
- 400 g de tomates concassées (en boîte)
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 l. de bouillon de bœuf ou de pot-au-feu
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 25 g de beurre
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Placer la langue de bœuf dans une grande cocotte, verser de l'eau à hauteur, porter à ébullition et laisser bouillir 5 minutes, égoutter la langue et la rincer.
2. Peler l'ail et les oignons, les hacher finement, effiler le céleri et le couper en tronçons, couper le zeste d'orange en bâtonnets.
3. Chauffer la cocotte avec le beurre et l'huile, dorer les oignons, l'ail, le laurier et le zeste d'orange 4 à 5 minutes à feu vif, verser le vin blanc et laisser évaporer, ajouter les tomates, le bouillon de bœuf et la langue, saler, poivrer et laisser mijoter 3 heures à feu doux.
4. Egoutter la langue, la peler et la couper en fines tranches. Servir la langue de bœuf parsemée de cerfeuil haché, accompagnée de son jus de cuisson, de carottes et de céleri cuits à la vapeur.

ASTUCE

Utiliser un autocuiseur pour diviser le temps de cuisson par deux.

CONSEIL DU SOMMELIER

Pinot Noir d'Alsace