

Langue de veau



Pour 4 personnes

Préparation : 180 min

Cuisson : 10 à 15 min

Ingrédients

- 2 langues de veau
- 2 l d'eau
- 3 verres de vin blanc
- 2 poireaux
- 1 oignon piqué
- sel et poivre

Préparation

Faire dégorger les langues de veau à l'eau froide.

Cuire dans une grande casserole d'eau froide avec le poireau et l'oignon piqué. Saler, poivrer et faire mijoter 2 à 3 heures.

Lorsqu'elles sont tendres, les éplucher et les servir avec une vinaigrette, une sauce pimentée ou selon vos goûts.

Conseils !

- La langue de bœuf préalablement cuite et coupée en dés, peut être ajouter à une farce de vol-au-vent.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.