**Langue de bœuf à la sauce madère**

**langue de bœuf
poireau
carottes
oignons
céleri
sel et poivre
extrait de viande
bouquet garni**

**champignons de Paris
cornichons
échalotes
farine fluide
beurre
concentré de tomates
vin de Madère
persil
purée de pommes de terre**

Placez la langue de bœuf dans de l'eau froide légèrement salée pendant 2 heures. Ensuite, mettez-la dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 10 minutes. Mettez-la maintenant dans une marmite avec de l'eau fraîche, des poireaux hachés, des carottes, des oignons, du céleri, du sel, du poivre, un peu d'OXO et un bouquet garni.

Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 2 à 3 heures jusqu'à ce que la peau se détache facilement et que la viande soit bien cuite. Pelez la langue chaude et coupez-la en tranches épaisses. Rangez-les au chaud.

**La sauce** : faites frire des champignons avec une échalote hachée dans un peu de beurre. Faites un roux et ajoutez-y le bouillon tamisé dans lequel la langue a été cuite. Mélangez avec de la purée de tomates. Ajoutez un verre de vin de Madère, remuez bien la préparation et réchauffez jusqu'à ce que la sauce soit épaisse. Ajoutez les champignons avec l'échalote et des petits cornichons finement hachés.

**Dans l'assiette** : quelques tranches de bœuf, nappées de sauce. Terminez avec du persil haché et servez avec de la purée de pommes de terre.