

■ LA LANGUE
DE BŒUF AU VIN
pour 4 à 6 personnes

1 langue de bœuf; 2 os à moelle; 3 dl de vin rouge tessinois; 5 échalotes; 1 feuille de laurier; un peu de persil; un peu de thym; 1 carotte; 2 oignons; 1 noix de beurre; un demi-litre de bouillon; un peu de farine; sel, poivre.

1. Mettre à tremper dans de l'eau froide, la langue durant toute la nuit. Le lendemain, jeter l'eau. La remettre dans de l'eau avec un gros oignon et une feuille de laurier et les os à moelle. Laisser cuire à feu doux 3 heures environ.

2. Hacher les échalotes très finement. Mettre celles-ci dans une petite casserole avec le vin rouge, un peu de poivre et de thym. Laisser mijoter jusqu'à réduction du tiers du volume.

3. Peler carotte et oignon, puis couper en dés. Faire revenir ces derniers dans très peu de beurre. Saupoudrer d'un peu

de farine et laisser brunir. Mouiller avec le bouillon de bœuf. Parsemer d'un peu de persil haché et de thym. Saler un peu et poivrer. Laisser cuire à petit feu 40 minutes.

4. Mélanger dans un récipient les deux sauces et faire mijoter un peu, en remuant à la cuiller de bois. Retirer les os à moelle. Sortir la langue de son eau de cuisson, la peler. La couper en tranches. La présenter sur un plat avec un peu de sauce et le reste de la sauce servie en saucière à part.