

## ABATS

### Langue de veau sauce tomate

- Pour : **6 personnes**
- Durée : **3 heures**

#### Ingrédients pour Langue de veau sauce tomate :

- 1 langue de veau
  - 100 g de barde de lard
  - 2 oignons
  - 1 carotte
  - 1 branche de céleri
  - 3 tomates
  - 1 verre de vin blanc
  - 1 verre de bouillon de veau
  - 3 c. à soupe de concentré de tomates
  - 2 gousses d'ail
  - bouquet garni
  - sel
- 
- poivre

#### Langue de veau sauce tomate :

- Faire dégorger la langue dans de l'eau froide.
- Mettre la barde dans le fond d'une cocotte, puis les oignons, la carotte épluchées et coupée en rondelles, le céleri débarrassé de son vert épluché et coupé en petits morceaux et enfin les tomates préalablement *mondées* et épépinées.
- Poser la langue sur ces légumes.
- Couvrir la cocotte et mettre sur feu doux pendant 10 min.
- Ajouter le vin, augmenter légèrement l'intensité du feu et faire réduire aux 3/4, cocotte ouverte.
- Diluer le concentré de tomates dans le bouillon de veau chaud et le verser sur la langue.
- Ajouter le bouquet garni et l'ail écrasé, assaisonner.
- Fermer la cocotte et laisser mijoter 1 h 30 à 2 h.
- Retirer la langue, l'éplucher et la couper en tranches, passer la sauce au tamis en la pressant légèrement, la verser sur la viande.
- Servir immédiatement.