

Langue de boeuf sauce tomate et riz



Ingrédients :

- **langue de bœuf : 1 kg**
- **tomate concassée : 4**
- **jus de citron : 1 c. à soupe**
- **sauce Angostura amère : 2 c. à café**
- **sauce Worcestershire : 2 c. à café**
- **sherry : 1/2 tasse**
- **oignon : 1**
- **ail : 1 gousse**
- **épice à marinade : 2 c. à soupe**
- **huile d'olive : 2 c. à soupe**
- **sel, poivre du moulin**

Préparation :

Dans une casserole, déposez la langue et les épices à marinade, couvrez d'eau et laissez mijoter 3 heures jusqu'à ce qu'elle soit tendre.

Dans une autre casserole, faites chauffer l'huile et faites-y revenir l'oignon et l'ail.

Ajoutez les tomates, le sherry, la sauce Worcestershire, la sauce Angostura et le jus de citron. Assaisonnez et laissez mijoter pendant 5 min.

Retirez la langue du bouillon, puis, à l'aide d'un couteau, retirez la peau.

Servez la langue en tranches fines avec la sauce tomates et le riz.