

# **LANGUE ET JOUE DE BŒUF AU BOUILLON.**

## **8 PERSONNES.**

Faites tremper une langue d'environ 2 kg, une nuit dans un récipient d'eau froide, additionnée de vinaigre, mettre au réfrigérateur.

Le lendemain, égouttez et rincez la langue.

Plongez-la dans une cocotte d'eau froide, faites bouillir 15 mn puis écumer pour enlever les impuretés.

Mettez la langue dans une marmite, ajoutez une joue de bœuf, un os à la moelle, 1 bel oignon piqué de clous de girofle, 4 gousses d'ail non épluchée, 1 bouquet garni (thym, céleri, persil, le vert des poireaux) 8 carottes, 8 navets, 1 belle botte de poireaux ne prendre que le blanc que vous ficelé.

Recouvrir d'eau, salez de gros sel, poivrez.

Cuire doucement environ 5h.

Dans une autre cocotte, cuire les pommes de terre, recouvertes de bouillon.

Ensuite retirez la langue, ôtez la peau rugueuse, et coupez-la en tranche. Puis servez, accompagnez de légumes et d'une sauce verte.

## **Sauce verte.**

Cuire 2 œufs durs, écaillez-les, coupez-les en gros morceaux

Puis dans un récipient, mettez ½ bouquet de persil effeuillé

1 échalote ciselée, de l'estragon, 1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe de vinaigre, les œufs durs, de l'huile neutre selon la quantité de sauce que vous désirez, salez légèrement, poivrez.

Puis mixez le tout au mixeur à soupe.