



Région Nord Pas de Calais

<http://cuisinedenotreterroirfrancais.wifeo.com>


Le Pot-au-feu de langue sauce madère

Le pot- au-feu de langue est un grand classique du Nord de la France. On lui ajoute souvent un morceau de bœuf (gîte, macreuse ou plat de côte) et on déguste ce plat plusieurs jours de suite en accommodant les restes de façon différente. (voir en bas de page toutes les recettes)


difficulté
1/5


coût
2/5


tps de préparation
3/5


cuisson
5/5
3 heures en cocotte
1h30 en autocuiseur

Ingrédients pour 4 à 6 personnes:

4 carottes
4 navets (ou 2 gros coupés en deux)
4 blancs de poireau
1 tête d'ail entière bien fraîche
1 oignon avec la peau, piqué de 3 clous de girofle
1 gros bouquet garni composé de persil, branche de céleri, thym, laurier
2 à 3 pommes de terre moyennes par personne (choisir des p de t pour cuisson vapeur)
1 petite tranche de pain de campagne par personne, légèrement grillée, pour déguster la moelle

1 langue de bœuf
1 morceau de bœuf (paleron ou gîte ou macreuse)
1 ou 2 os à moelle selon goût

Pour la sauce au madère:

2 cuillères à soupe de farine
2c à soupe de beurre
1 petite boîte de concentré de tomate
Quelques cornichons
3 cuillères à soupe de madère ou à défaut, vinaigre ou vin blanc

Gros sel, sel, poivre du moulin et quelques baies selon goût (coriandre, grains de poivre, baies de genièvre)

Préparation:

1) La veille, bien laver la langue à l'eau courante. La placer dans un grand récipient, la couvrir d'eau fraîche et ajouter 2 grosses poignées de gros sel ou 1 demi verre de vinaigre blanc. Couvrir

le récipient et le déposer dans un lieu frais toute une nuit, afin que la langue "dégorge"

2) Le lendemain, bien rincer la langue, passer sous l'eau le morceau de bœuf et les os à moelle. Parsemer les os à moelle sur chaque extrémité de sel fin pour éviter qu'ils ne se vident pendant la cuisson. Placer le tout dans une grande marmite (ou un autocuiseur)

Verser une grande quantité d'eau froide (au moins 3 litres).

Porter à ébullition et écumer régulièrement la surface de l'eau pour enlever toutes les impuretés.

3) Pendant ce temps, laver la tête d'ail entière et non pelée ainsi que l'oignon avec sa peau. Faire 3 petites entailles avec la pointe d'un couteau sur l'oignon et y placer les 3 clous de girofle. Peler et laver tous les légumes en prenant soin de bien laver les poireaux.

Déposer les pommes de terre dans un saladier, les couvrir d'eau pour qu'elle ne noircissent pas et les réserver pour plus tard.

4) Couper en deux les carottes si elles sont grandes, sinon les laisser entières, faire de même pour les navets. Mettre en botte les poireaux en les ficelant, composer le bouquet garni en y ajoutant d'autres herbes selon goût.

5) placer tous les légumes et le bouquet garni (sauf les pommes de terre) dans la marmite, dès que la surface de l'eau a bien été écumée. Ajouter du gros sel, des baies selon goût couvrir la cocotte et laisser cuire **au moins** 3 heures en cocotte traditionnelle et 1h30 en autocuiseur. Le pot-au-feu de langue est certainement le plus long à cuire de tous les pots au feu. La langue doit être extrêmement cuite pour être savoureuse

Dès la fin de cuisson, retirer la langue, enlever la peau, qui doit se détacher facilement, ôter la gorge et remettre la langue entière dans le bouillon pour la maintenir au chaud

6) Cuisson des pommes de terre: Placer les pommes de terre dans une casserole, verser dessus plusieurs louches de bouillon, rectifier l'assaisonnement en sel et laisser cuire environ 20mn. Vérifier la cuisson en les piquant de la pointe d'un couteau. Une fois cuites, elles peuvent rester dans leur bouillon pour les maintenir au chaud jusqu'au dressage.

7) Préparation de la sauce au madère: Cette sauce à une base de béchamel:

Dans une casserole, verser 2 cuillères à soupe de beurre. Laisser fondre sans coloration et ajouter la farine. Bien mélanger et mouiller petit à petit de bouillon. Laisser cuire à petit feu puis ajouter le contenu d'une petite boîte de concentré de tomate. Une fois le mélange bien homogène, ajouter le madère, bien mélanger et garnir de lamelles de cornichons.

Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Filmer la casserole en attendant le dressage et afin que la sauce ne "croûte" pas au réchauffage.

Les conseils du chef:

Il est important de cuire les pommes de terre à part dans une casserole. Cuites dans la marmite directement, cela troublerait le bouillon.

La langue peut se servir avec une autre sauce, selon goût. Sauce mousseline par exemple.

Le dressage:

L'apéritif: Griller légèrement quelques tranches de pain de campagne, étaler dessus de la moelle

et un peu de fleur de sel. Découper le pain en carrés et servir bien chaud avec l'apéritif.

L'entrée: Déposer dans chaque assiette creuse une biscotte (tradition du Nord) et verser dessus le bouillon bien chaud.

Le plat: Découper les viandes en tranches, ajouter autour les légumes et les pommes de terre, accompagner d'une saucière de sauce au madère.

[Accommoder les restes de pot au feu](#)