

## Croûtes à la langue de veau

Pour 4 personnes.

4 croûtes achetées toutes préparées.

1 langue de veau; 3 oignons, 2 carottes, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, sel, poivre. 30 g de beurre, 2 échalotes, 1 c à dessert de farine, 1 c à café de paprika, 1 petite boîte de sauce tomate, 1 dl de vin blanc. 250 g de petits champignons de couche.

La veille :

Eliminer le cornet de la langue et la mettre à dégorger dans l'eau froide pendant 4 heures. Préparer un court-bouillon avec les oignons, les carottes coupées en rondelles, le thym, le laurier, sel et poivre.

Y mettre la langue et laisser cuire pendant 1 h 1/2 à 2 h environ ou 3/4 d'h à l'autocuiseur. Lorsqu'elle est cuite, la sortir et enlever la peau.

Une heure avant le repas :

Couper la langue en morceaux. Nettoyer les champignons et hacher les échalotes.

Faire revenir les morceaux de langue avec les échalotes dans le beurre. Celles-ci ne doivent pas brûler; ajouter les champignons, saupoudrer de farine et de paprika. Mouiller avec la sauce tomate et le vin blanc, rectifier l'assaisonnement et laisser cuire pendant 15 mn environ. Au dernier moment, faire chauffer les croûtes pendant 10 mn à four chaud et les farcir de cette préparation.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur