

Envie de bœuf ?

Langue de Natura-Beef et vinaigrette aux légumes



Votre première réaction sera peut-être : « Beurk, je ne mangerai jamais quelque chose qui est déjà passé par la bouche de quelqu'un d'autre ! » Laissez-vous surprendre ! La langue de Natura-Beef est un véritable délice.



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 langue
- 2 clous de girofle
- 1 feuille de laurier
- ½ oignon
- 2 l de bouillon

Vinaigrette

- 30 g de carotte
- 30 g de poireau
- 30 g de céleri-rave
- 30 g d'oignon
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 dl d'huile de tournesol
- ½ dl de vinaigre
- sel et poivre

(Photo : ninamattli.ch)

Préparation

Cuire la langue 2,5 à 3 h dans le bouillon avec l'oignon piqué des clous de girofle et de la feuille de laurier, jusqu'à ce qu'elle soit tendre. La langue est cuite lorsque la peau se laisse retirer facilement.

Vinaigrette : couper la carotte, le poireau, le céleri et l'oignon en petits dés, hacher la ciboulette, réserver quelques brins pour décorer.

Ajouter l'huile et le vinaigre, assaisonner, bien mélanger.

Couper la langue en fines tranches ou en dés. Dresser sur des assiettes avec la vinaigrette.

Servir tiède ou froid avec des toasts.

Source recette : « Kathrins Natura-Beef Fleischküche ». Disponible (en allemand) dans le [shop en ligne de Vache mère Suisse](#).