

# Langue aux petits légumes



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
52633	Langue de bœuf coupe suisse 1,6 kg env. Le Boucher du Chef	1.6 Kilo
3254	Petits oignons blancs 2,5 kg	70 Gramme
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon&Engagé	15 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	15 Gramme
279873	Printanière de légumes 2,5 kg Bon&Engagé	0.6 Kilo
237591	Carottes en bâtonnets CE2 5 kg Minute Bonduelle	0.1 Kilo
	Bouillon de boeuf	2 Litre

## Etapas de préparation

- 1 Préparer le bouillon de boeuf
- 2 Régénérer (10-12 min) ou cuire (env. 2h) la langue de boeuf
- 3 En milieu de cuisson, ajouter l'ensemble des légumes : printanière de légumes, carottes bâtonnets et assaisonnements (oignons, persil, ail)
- 4 Au moment de servir, émincer la langue de boeuf

## L'astuce du chef

Nos idées de sauce pour accompagner : une sauce tomate aillée, une sauce tomate piquante aux cornichons...

Laurent Lapiere, conseiller culinaire PassionFroid