

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCE PIQUANTE POUR LA LANGUE

Ingrédients :

- 50 cl de bouillon de la langue
- 15g de farine
- 1 c a s de concentré de tomate
- 2 c a s de vinaigre de vin
- 8 cornichons moyens
- sel, poivre

Recette:

- la sauce.
- Faire cuire doucement en remuant pendant 2 minutes la farine avec un peu de court bouillon, et ajoutez le reste du bouillon.
- Ajoutez le concentré de tomates, assaisonnez, faites épaisir, dès le premier bouillon retirez du feu.
- Ajoutez le vinaigre et les cornichons coupés en petites rondelles.
- Cette sauce est l'accompagnement traditionnel de la langue de bœuf, veau, ou porc.

Bon Appétit