# Langue de porc à la sauce madère

**Temps de préparation**
> 1h

**Difficulté**
Moyenne

# Ingrédients

2 langues de porc
1 poireau
3 carottes
1 céleri
1 oignon
500 grammes de champignons
2 noisette de beurre
farine fluide
crème
1 boîte de pâte de tomate
1 verre de madère (petit)
thym
laurier
sel et poivre

# Méthode de préparation

1. **Laissez tremper les langues dans de l'eau salée pendant 24 h.**
2. **Préparez un bouillon à partir des légumes détaillés, et faites cuire les langues dans ce bouillon pendant environ une heure et demie ou deux heures.**
3. **Retirez les langues du bouillon. Coupez-en la partie arrière (nous ne l'utiliserons pas). Laissez les langues refroidir et enlevez-en la peau.**
4. **Coupez les langues en tranches.**
5. **Passez le bouillon au tamis. Le bouillon passé servira de base pour la sauce madère.**

6. **Mélangez la farine fluide et le beurre fondu pour obtenir un roux. Ajoutez le bouillon, le madère et le concentré de tomates. Terminez par la crème.**

7. **Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle et faites revenir les champignons émincés finement à feu vif.**

8. **Versez la sauce sur les champignons.**

9. **Assaisonnez de poivre et de sel.**

10. **Ajoutez les morceaux de langue et mélangez délicatement.**

11. **Servez avec de la purée de pommes de terre.**