

Langue de bœuf au gingembre



Pour deux personnes

- 1/2 langue de boeuf
- 4 à 5 càs de sucre
- 1 morceau de gingembre d'environ 6 cm de long, pelé et râpé
- 4 càs de nuoc-mam
- 4 càs de sauce soja
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- poivre
- 1 pincée de muscade
- un peu d'huile

Mettre la langue dans une grande marmite, la recouvrir d'eau froide, ajouter une petite cuillère à café de gros sel et porter à ébullition.

Laisser cuire à gros bouillons pendant une bonne heure. La langue doit être moelleuse quand on plante une lame de couteau dedans.

Laisser refroidir dans le liquide et lorsqu'elle est tiède, la sortir et l'éplucher. Il faut impérativement le faire quand elle est tiède.

Ensuite, découper la langue en morceaux de la taille d'une bouchée et laisser de côté.

Eplucher et émincer l'oignon et le faire revenir dans une cuillère à soupe d'huile neutre jusqu'à ce qu'il soit fondant.

Ajouter le gingembre râpé et l'ail, mélanger et laisser cuire quelques minutes, puis ajouter le sucre pour faire caraméliser.

Verser ensuite le nuoc-mam et la sauce soja, mélanger, puis ajouter la viande. Mélanger, verser environ 10 cl d'eau, couvrir et laisser cuire une trentaine de minutes.

Servir avec un riz basmati et la sauce dessus si on a choisi d'en faire (yaourt brassé battu avec deux cuillères à soupe de coriandre surgelée et une cuillère à café de menthe surgelée) .