



Langue aux garnitures

Garnitürlü Dil



- 1 langue de bovin
- 1 oignon de moyenne taille
- 1 pomme de terre
- 1 grande carotte
- 1 cuillère a café de Sel
- ½ cuillère a café de poivre noir
- 1 cuillère a café de farine
- 2 cuillère a soupe d'huile végétale
- 1 verre de petit pois en boite de conserve

- # Mettez la langue de bovin dans la cocotte minute. Rajoutez l'oignon, la carotte, le sel, le poivre.
- # Ensuite rajoutez 3 verres d'eau puis faites bouillir 45 minutes.
- # Quand la langue deviens chaude , arrachez la peau qui se trouve dessus. Coupez coupez la en morceau. Ensuite rajoutez l'oignon, la carotte et la pomme de terre.
- # Mélangez et faites bouillir dans une petite casserole l'huile végétale, 1 tasse de jus de langue et 1 cuillère a café de sel.
- # Rajoutez les petits pois autour et servez chaud.

N.B : Il est conseillé de préparer les plats d'abats dans les cocottes minutes en raison du temps et d'énergie utilisé.