

ROGNONS DE VEAU FLAMBÉS À LA CRÈME

Juillet 2004 (Actualisé en février 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 600 à 700 g de rognons de veau (2 pièces)
- ★ 80 g de beurre (40 + 40)
- ★ 300 g de champignons de Paris frais
- ★ 2 cuillères à soupe de cognac ou d'armagnac
- ★ 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Sauteuse, Poêle

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 12,85 € (soit 3,21 € par personne)



Recette :

Parer les rognons : retirer le gras, les nerfs et couper en morceaux de la taille d'une noix. Éplucher les champignons, les émincer et les rincer rapidement dans de l'eau vinaigrée. Les égoutter et les faire suer à feu vif dans une poêle avec 40 g de beurre, saler, poivrer et laisser évaporer l'eau rendue par les champignons; arrêter la cuisson avant dessèchement, réserver.

Faire chauffer le reste de beurre dans une sauteuse et y faire revenir les rognons à feu vif 5 minutes en remuant souvent, saler et poivrer. Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson 2 minutes. Les morceaux de rognons doivent être blonds à l'extérieur et rosés à cœur. Verser l'alcool et flamber immédiatement. Déglacer la poêle avec la crème fraîche, donner un bouillon. Rectifier l'assaisonnement et servir les rognons bien chauds et nappés de sauce.

Servir avec un riz blanc ou des tagliatelles fraîches.

Boisson :

Un Lussac-Saint-Emilion servi à 16°C, un rouge de Châteauneuf du Pape servi à 18°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.