

ROGNONS DE VEAU SAUCE MOUTARDE

Janvier 2005 (Actualisé en avril 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 600 à 700 g de rognons de veau (2 pièces)
- ★ 80 g de beurre (40 + 40)
- ★ 2 belles échalotes
- ★ 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- ★ 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Sauteuse, Casserole

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 13,55 € (soit 3,39 € par personne)



Recette :

Parer les rognons : retirer le gras, les nerfs et couper en morceaux de la taille d'une noix. Peler les échalotes, les hacher finement au couteau. Dans une casserole faire fondre la moitié du beurre, ajouter les échalotes hachées, les faire suer 5 minutes. Poivrer, ajouter la crème fraîche et la moutarde, bien mélanger et maintenir à feu très doux.

Faire chauffer 40 g de beurre dans une sauteuse et y faire revenir les rognons à feu vif 5 minutes en remuant souvent, saler et poivrer. Les morceaux de rognons doivent être blonds à l'extérieur et rosés à cœur. Ajouter la sauce à la moutarde, bien mélanger, rectifier l'assaisonnement et donner un bouillon. Servir les rognons bien chauds, nappés de sauce.

Accompagner d'un riz blanc, de purée de pommes de terre ou de tagliatelles fraîches.

Boisson :

Une Côte Rôtie ou un Mâcon rouge servi à 15°C. (*)

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