

Rognons de Veau Sauce Moutarde

Ingrédients pour 2 personnes

- 1 Kg de rognon de veau
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza
- 8 cl de vin blanc
- 20 cl de fond de bœuf
- 15 cl de crème liquide
- 50 g de moutarde à l'ancienne
- sel et poivre
- 5 branches de persil frais



Recette extraite du livre
« Cuisinez bien accompagné »
avec ma méthode Mentor
de Philippe ETCHEBEST
Chez Albin Michel

Préparation

Dégraissez au maximum les rognons à l'aide d'un couteau

Puis taillez-les en gros morceaux d'environ 4 cm

Faites chauffer l'huile dans une grande sauteuse

Puis faites-y dorer les rognons à feu vif sur chaque face pendant 5 mn

Réservez les rognons sur un plat

Versez le vin blanc (pour décoller les sucs) et le fond de bœuf dans la sauteuse

Faites réduire aux trois quarts

Ajoutez la crème, la moutarde, du sel et du poivre

Remettez les rognons dans la sauteuse et mélangez bien

Effeuillez le persil, puis ciselez-le

Disposez les rognons et leur sauce dans un plat de service

Servez, parsemé de persil ciselé

