

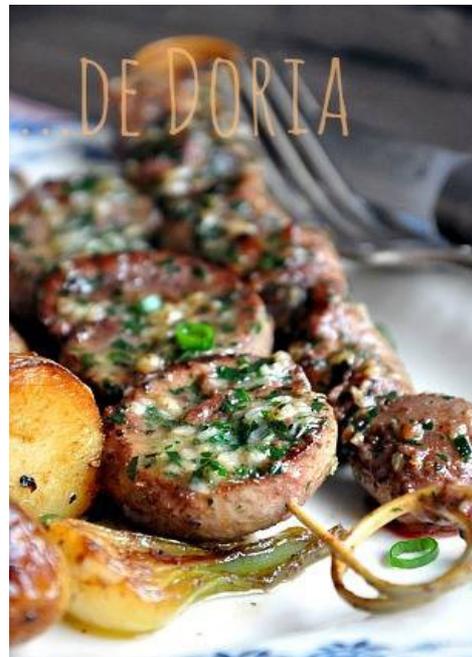


DUO DE BROCHETTES DE ROGNON EN PERSILLADE

Ingrédients : pour 4 personnes

1 rognon de veau
6 rognons d'agneau
50 gr de beurre
1 cs de persil haché
2 gousses d'ail
50 ml de pastis
400 gr de pommes de terre ratte
4 oignons blancs
Huile d'olive extra vierge
Sel de Guérande
Poivre du moulin aux 5 baies

Recette :



Nettoyez les rognons. Retirez la membrane des rognons d'agneau, les couper en deux, retirez la partie grasse.
Ouvrir le rognon de veau, le dégraisser et le détailler en morceaux.
Confectionnez 8 brochettes, quatre d'agneau et quatre de veau.
Déposez-les dans un plat et les arroser d'un mélange des 2/3 de pastis, 4 cs d'huile d'olive, salez et poivrez, laissez reposer au frigo 2 heures.
Lavez les pommes de terre sans les éplucher et les cuire pendant 15 min dans une eau bouillante salée.
Épluchez et hachez l'ail.
Mélangez dans un bol avec 40 gr de beurre mou, le reste de pastis, le persil, salez et poivrez.
Réservez au frigo.
Égouttez les pommes de terre.
Épluchez les oignons blancs et les couper en deux.
Faites rissoler le tout dans une poêle avec le reste de beurre et 2 cs d'huile d'olive pendant 10 min. Réservez à couvert au chaud.

Source: <http://lacuisinededoria.over-blog.com/tag/Agneau/>



B on Appétit