

RECETTE DE CUISINE DES GONES

ROGNONS DE VEAU , SAUCE MOUTARDE



Ingédients pour 2 Personnes

1 pièce de rognons de veau, de 400 gr dégraissée mais entière

Sauce moutarde

1 échalote
10cl de vin blanc
20cl de crème fraîche
1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel & poivre

La préparation de la recette

Préchauffer le four à 200°C.

Commencer par la préparation la sauce : hacher l'échalote, et la faire suer dans une casserole avec l'huile d'olive.

Verser ensuite le vin blanc, laisser réduire à sec, puis ajouter la crème fraîche. Laisser encore réduire de moitié, arrêter la cuisson et ajouter la cuillerée de moutarde. Mélanger, saler et poivrer

Cuisson des rognons

Disposer la pièce de rognons dans une cocotte, la faire rissoler sur toutes les faces pendant 3 minutes, puis enfourner pendant 15 minutes à 200 °C.

Laisser reposer, la couper en tranches.

Faire chauffer la sauce et napper les rognons avant de servir.

Bon Appétit