

RECETTE CUISINE des GONES



OMELETTES AUX ROGNONS DE VEAU

Igrédients : pour 8 personnes

2 rognons de veau prêts à cuisiner
16 œufs
20 g de beurre
20 cl d'huile
5 cuil. à soupe de persil ciselé
2 gousses d'ail hachées
2 cuil. à soupe de vinaigre de vin
sel, poivre



Recette :

Coupez les rognons en petits cubes.

Assaisonner de sel et de poivre.

Dans une poêle, faites chauffer le beurre avec une cuillerée à soupe d'huile.

Lorsqu'il est bien chaud, jetez les cubes de rognons, faites-les revenir 4 minutes en les retournant sur toutes leurs faces.

Hors du feu, saupoudrez du mélange d'ail et persil.

Réservez.

Cassez et battez 2 œufs dans un bol.

Dans une petite poêle en fonte de 12 à 14 cm de diamètre, faites chauffer modérément un filet d'huile et versez-y les œufs battus.

Dès que l'omelette commence à prendre, déposez au centre un peu de rognons en persillade.

Faites glisser l'omelette sur un plat en la pliant en deux sur elle-même.

Arrosez d'un filet de vinaigre.

Préparez les autres omelettes de la même façon.

Servez les omelettes froides, mais non réfrigérées, avec une salade verte bien croquante.

Source : www.produitstripiers.com