

RECETTE CUISINE des GONES

ROGNON DE VEAU CUIT EN COCOTTE FAÇON GRAND-MERÈ

Ingrédients :

- 2 pièces de rognon de veau dégraissées
- 1 dl de vin de Madère
- 10 petits Oignons
- 80 g lardons blanchis
- 150 g petits champignons de Paris bien blancs
- 50 g beurre
- Huile d'arachide
- 1/4L Fond de veau ou bouillon de veau déshydraté
- 1c/s pour ¼ litre d'eau
- 1c/s persil plat haché
- Sel
- Poivre du moulin

Recette:

- Dans une cocotte en fonte faire revenir les rognons, assaisonné de sel et de poivre du moulin et cuir
8 minutes à feu doux à découvert.
- Retirer les rognons.
- Faire colorer les oignons, les champignons et les lardons avec le beurre, puis déglacer avec le vin de Madère, faire réduire et ajouter le fond de veau, jusqu'à réduction durant 10 minutes.
- Rectifier l'assaisonnement et ajouter les rognons et les réchauffer 4 minutes à feu doux.
- Enfin incorporer le persil haché.
- servir.

**Recette du Bouchon
DANIEL et DENISE
156 Rue de Créqui
69003 Lyon**

Bon appétit