

RECETTE CUISINE des GONES

ROGNON DE VEAU SAUCE AU VIN ROUGE

Ingrédients: pour 4 personnes

- 2 rognons de veau nettoyés de 400 gr chacun
- 1 fine tranche de lard fumé
- 200 gr de petits champignons
- 4 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 100 gr de crème fraîche
- 4 c. à soupe d'huile
- 1 verre de vin rouge (beaujolais ou cote du Rhône)
- Sel et poivre du moulin

Recette:

- Rincer abondamment les rognons sous l' eau.
- Couper en morceaux pas trop gros.
- Couper le lard en petits morceaux.
- Peler et hacher finement les échalotes et les faire blondir dans l'huile chauffée dans une poêle.
- Ajouter le lard, les rognons et les champignons.
- Parsemer d'ail et faire cuire environ 5 minutes tout en remuant.
- Retirer le tout de la casserole et garder au chaud.
- Verser le vin dans la poêle et laisser réduire à 2/3.
- Ajouter la crème et laisser épaissir 3 minutes.
- Saler, poivrer
- Remettre les rognons et les échalotes, et cuire encore à feu moyen 3 minutes.
- Servir et déguster.

Bon Appétit

