

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **ROGNON RÔTI dans sa GRAISSE**

#### **Ingrédients :**

- 2 rognons de veau avec leur graisse
- 5 échalotes
- 1l vin rouge
- 3 branches de thym
- 10cl de fond de veau
- 60gr de beurre
- persil haché
- sel et poivre

#### **Recette**

- Couper les 2 rognons dépouillé et nettoyé en deux.
- récupérer la graisse des rognons
- Garnissez le fond d'une sauteuse d'un peu de graisse de rognon
- Placez les rognons sur ces éléments.
- Parsemez-les de quelques lamelles de graisse de rognon, salez, poivrez.
- Rôtir les rognons pendant 10 à 15 minutes.
- En fin de cuisson enlever le gras fondu de la cocotte.
- Ajouter les échalotes émincées le vin rouge ainsi que le thym.
- Laisser cuire 15 minutes.
- Retirer les rognons et laisser réduire la sauce en ajoutant le fond de veau.
- Une fois la sauce réduite, monté au beurre.
- Remettez ensuite les rognons dans cette sauce pour les réchauffer.
- Versez la préparation dans un plat bien chaud, Couper en tranche saupoudrez-les de persil haché et servez.

**Bon appétit**