

## RECETTE CUISINE des GONES

### ROGNON SAUCE MOUTARDE

4 Personnes

Ingrédients :

- *2 rognons de veau (250 à 300 gr chacun)*
- *10 cl de fond de veau*
- *12 cl de crème liquide*
- *2 cl de cognac*
- *2 cuillères à soupe de vin blanc sec*
- *1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon*
- *50 gr de beurre*
- *2 cuillères à soupe d'herbes aromatiques hachées*
- *3 échalotes*
- *Sel / poivre*

Recette:

- *Saler et poivrer les rognons.*
  - *Les saisir de toute part dans 20 g de beurre.*
  - *Puis les laisser cuire 10 min à feu doux.*
  - *Les retourner et les arroser de jus de cuisson.*
  - *Éplucher les échalotes, les ciseler et les faire revenir dans le beurre restant, arroser de fond de veau et de crème, puis faire réduire.*
  - *Arroser les rognons de cognac, les flamber puis les retirer de la poêle et les réserver au chaud.*
  - *Dégraisser le fond de cuisson et déglacer avec le vin.*
  - *Incorporer la moutarde, laissé mijoter, ajouter les herbes, le sel et le poivre.*
  - *Découper les rognons et servir avec des pommes de terre sautées.*
- Recette proposée par **Eric Leautey**

Recette 2010

**Bon Appétit**

