

## RECETTE CUISINE des GONES

### ROGNON SAUCE MOUTARDE

Ingrédients : pour 4 Personnes

- 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 servez avec des pommes de terre sautées.
- Recette proposée par **Eric Leautey**



**Bon Appétit**