

ROGNONS D'AGNEAU A LA MOUTARDE

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de rognons d'agneau
400 g de riz
200 g de champignons de Paris
20 g de beurre
2 Cuillères à soupe d'échalote - coupée
2 Cuillères à soupe de persil - haché
3 Cuillères à soupe de crème fraîche
1 Cuillère à soupe de moutarde de Dijon
Sel & Poivre



Recette :

Fendre chaque rognon en 2 dans le sens de l'épaisseur, retirer les parties blanches puis les couper en dés.
Les réserver.
Dans une poêle bien chaude, faire suer les champignons émincés 8 min en remuant.
Les retirer.
Dans la même poêle, fondre le beurre, verser les échalotes et laisser revenir 2 min.
Incorporer les rognons et laisser cuire 10 min en mélangeant.
Cuire le riz dans une grande quantité d'eau bouillante salée.
L'égoutter et le maintenir au chaud.
Lorsque les rognons sont cuits, incorporer la crème fraîche, la moutarde et les champignons.
Saler et poivrer et prolonger la cuisson 3 min en remuant.
Dans le plat de service chaud, disposer le riz en couronne, verser au centre les rognons et leur sauce. Décorer de persil haché.
Rognons d'agneau à la moutarde

source: <http://ja6.free.fr/>

Bon Appétit

