

CUISINE DES GONES



ROGNONS D'AGNEAU SAUCE MOUTARDE

Ingrédients: Pour 4 personnes

800 g de rognons d'agneau
20 g de beurre
3 Cuillères à soupe de crème fraîche
1 Cuillère à soupe de moutarde
2 Cuillères à soupe de persil - haché
Sel, Poivre

Préparation:

Couper en deux dans le sens de la longueur les rognons d'agneau,
retirer les parties blanches.

Faire revenir les rognons d'agneau dans une poêle,
avec le beurre, et laisser cuire 5 min de chaque côté.

Lorsque les rognons sont cuits, incorporer la crème fraîche, la moutarde.

Saler et poivrer et prolonger la cuisson 2 min en remuant.

Couper les rognons en tranches,
dans le plat de service, disposer les rognons et la sauce.
Décorer de persil haché.

Le rognon se mange de préférence rosé.

Servir chaud.