

RECETTE 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

Recettes :

- 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.

Bon Appétit

