

RECETTE CUISINE des GONES

ROGNONS DE VEAU AUX MORILLES

Recette inspirée de la **Mère Brazier**



Ingrédients (pour 2 à 3 personnes)

2 ou 3 rognons de veau par personne (selon la taille et l'envie !)
250 g de morilles fraîches (ou 100 g de morilles déshydratées)
20 cl de crème liquide
beurre
1 échalote
1 bonne rasade d'Armagnac
sel, poivre

Recette:

Parer les rognons et les découper à la taille souhaitée.
Laisser tremper les morilles dans de la crème liquide pendant 1 heure.
Les égoutter en conservant la crème.
Faire revenir de l'échalote hachée dans du beurre.
Lorsqu'elle est blonde, ajouter les morilles, saler et les faire sauter vivement.
Ajouter une bonne rasade d'Armagnac, laisser chauffer et faire flamber.
Verser la crème conservée.
En ajouter si nécessaire, et laisser sur le coin du feu.
Faire sauter les morceaux de rognons à l'huile (ou beurre à rôtir)
à feu vif quelques minutes.
Poivrer selon goût.
Egoutter et servir immédiatement, sur assiettes réchauffées, avec les morilles en sauce.
Accompagner d'un riz pilaf, par exemple.



Bon Appétit