

RECETTE CUISINE des GONES

ROGNONS de VEAU SAUCE MADERE

Ingrédients :

- 2 beaux rognons de 350 gr pièce
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de madère ou de Porto
- 150 gr de beurre froid en petits morceaux
- 2 c à c de Moutarde de Dijon
- Sel, poivre

Recette:

- Découpez les rognons, en deux sur la longueur, puis en tranches épaisses, en dés, en retirant autant de gras que possible (cette opération peut se faire la veille).
- Dans une poêle, faire chauffer un gros morceau de beurre (100g).
- Ajouter les rognons préalablement légèrement salés et poivrés.
- Faire colorer tous les morceaux des rognons et laisser cuire 7 à 8 minutes.
- Prélever les rognons sans le beurre de cuisine avec un égouttoir et les mettre dans un plat creux,
- recouvert d'une assiette creuse pour les laisser reposer. Jeter le gras de cuisson.
- Malaxer le restant de beurre avec la moutarde jusqu'à obtenir une pommade.
- Verser le madère dans la poêle de cuisson des rognons, gratter pour mélanger avec les sucs de cuisson.
- Après évaporation des 2/3 du madère, ajouter le beurre manié avec la crème fraîche.
 - Autre variante avec 25 cl de fond de Veau ajoutée à la sauce
- Fouetter, mélanger pour obtenir une sauce onctueuse.
- Ajouter les rognons égouttés dans la poêle.
- Mélanger pour que les rognons s'imprègne de la sauce et se réchauffent.
- Garnir d'un peu de persil haché.
- Servez bien chaud.

Bon appétit