

RECETTE CUISINE des GONES

POÊLEE DE ROGNONS DE PORC AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients : Pour 4 personnes

800 g de rognons de porc
2 échalotes
300 g de champignons de Paris
20 cl de crème liquide entière
1 verre de vin blanc
quelques brins de persil
huile de tournesol
sel, poivre



Recette:

Coupez les rognons en 2 et dénervez-les.

Mettez-les dans un saladier et recouvrez-les d'un mélange d'eau et de vinaigre.

Le lendemain, rincez les rognons et coupez-les en dés moyens.

Couper le bout terreux des champignons.

Si nécessaire, les rincer très rapidement à l'eau fraîche et les émincer.

Peler et émincer les échalotes.

Hacher le persil.

Dans une poêle huilée bien chaude, faire revenir les échalotes puis les rognons jusqu'à ce qu'ils perdent leur eau.

Les retirer puis faire revenir les champignons.

Remettre les rognons, et ajoutez le vin blanc et laissez cuire 10 min.

Ajouter la crème, saler et faire légèrement réduire.

Poivrer et saupoudrer de persil haché.

Servir avec des pâtes fraîches.



Bon Appétit