RECETTE CUISINE des GONES

ROGNONS DE PORC À LA MOUTARDE

Ingrédients pour 2 personnes.

4 rognons de porc
1 oignon émincé
2 c à s d'huile d'olive
100 g de champignons émincés
1 c à s de farine
1 verre de vin blanc
1 c à s de moutarde
1 c à s de moutarde à l'ancienne
2 c à s de crème épaisse

Recette:

Faire dégorger les rognons 1 heure dans de l'eau salée.
Les couper en tranches.
Enlever la graisse.
Faire chauffe l'huile et y dorer l'oignon émincé.
Ajouter les morceaux de rognons et ensuite les champignons.
Singer.
Verser le vin blanc, ajouter la crème fraîche et la moutarde douce.
Laisser cuire à petit feu.
Ajouter la moutarde à l'ancienne juste avant de servir.

Bon Appétit

Recette : 2014