

RECETTE DE CUISINE DES GONES

ROGNON DE PORC



Ingrédients 4 personnes

Facile 10 min 15 min

750g Rognons de porc coupés en morceaux
50g Beurre
20cl Coulis de tomate
2cuil. à soupe Moutarde à l'ancienne
1cuil. à soupe Moutarde forte
5cl Cognac
Branches de persil frais
Sel
Poivre

préparation :

Faites réduire de moitié du coulis de tomate dans une casserole (environ 8 min), ajoutez-y 1 cuil à soupe de moutarde à l'ancienne et la moutarde forte.

Entre-temps, saisissez les rognons 2 min sur feu vif dans la moitié du beurre à la poêle.

Égouttez-les et recommencez avec le reste du beurre.

Salez, poivrez puis retirez-les.

Déglacez au cognac.

Hors du feu, flambez.

Ajoutez le coulis de tomate et le reste de moutarde, puis les rognons.

Chauffez 1 min, mais sans plus laisser bouillir.

Parsemez de persil effeuillé et haché et servez.

Bon Appétit