

## RECETTE DE CUISINE DES GONES

### ROGNON DE PORC



Ingédients 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***