

RECETTE CUISINE des GONES

ROGNONS DE VEAU GRAINES DE MOUTARDE SAUCE CRÉMÉE.

FAÇON FLORENCE PÉRIER

Le café du Peindre



Ingrédients pour deux personnes

- 1 rognon de veau
- 1 verre de vin rouge
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à café de graines de moutarde (facultatif)

Recette :

Demandez à votre boucher de dénervé le rognon et de l'escaloper en tranches d'un centimètre et demi d'épaisseur. Farinez les rognons et faites-les rissoler à la poêle sur un feu vif dans un peu d'huile (procédez rapidement pour conserver une cuisson rosée, 2 minutes sur chaque face). Faites bien dorer et réservez au chaud. Déglacez la poêle avec le verre de vin rouge, laissez réduire, puis baissez le feu et ajoutez la crème liquide, la moutarde à l'ancienne et les graines de moutarde si vous voulez renforcer le côté "croquant" de la sauce. Posez les rognons dans la sauce où il vont doucement remonter en température. Servez avec un accompagnement de pâtes fraîches, de macaronis au gratin, ou d'une écrasée de pommes de terre.

Bon Appétit

