

RECETTE CUISINE des GONES

ROGNONS BLANCS POÊLÉS

Ingrédient: pour 4 personnes

8 rognons blancs d'agneau
2 petits oignons blancs
1 gousse d'ail
1 cuillerée à soupe d'huile,
10 g de beurre
5 brins de persil
1 cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse
1 pincée de sel, 1 pincée de poivre

Recette:

Faites nettoyer et préparer vos rognons blancs par votre tripier.

Émincez les oignons et l'ail.

Faites-les revenir 3 mn à la poêle dans l'huile et le beurre.

Mettez les rognons blancs à rissoler au milieu des oignons et de la crème durant 15 à 20 mn.

Retournez-les délicatement.

Ajoutez l'ail et le persil hachés.

Salez et poivrez.

Servez chaud.



Bon Appétit