



ROGNON DE VEAU EN PERSILLADE D'OIGNONS

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 11 à 13 min

INGRÉDIENTS

- ✓ 600 g de rognon de veau (entier)
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 oignon rouge
- ✓ 2 branches de persil
- ✓ 2 cl de cognac
- ✓ 1 c. à soupe d'huile d'olive
- ✓ 25 g de beurre
- ✓ Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Dégraisser et dénervé le rognon, le couper en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur, peler l'ail et l'oignon, hacher l'ail et couper l'oignon en fines rondelles.
2. Chauffer une sauteuse avec l'huile et le beurre, cuire 5 minutes l'ail et l'oignon sans coloration puis ajouter les tranches de rognon salées et poivrées, les saisir à feu vif 2 à 3 minutes de chaque côté, verser le cognac et flamber, ajouter le persil haché et laisser réduire 2 minutes.
3. Servir le rognon de veau en persillade accompagné de jeunes pousses de blettes ou d'épinard et de fines pommes frites.

ASTUCE

Supprimer l'ail et le beurre puis verser de la crème liquide en fin de cuisson pour des « rognons flambés à la crème persillée ».

CONSEIL DU SOMMELIER

Pinot Noir d'Alsace