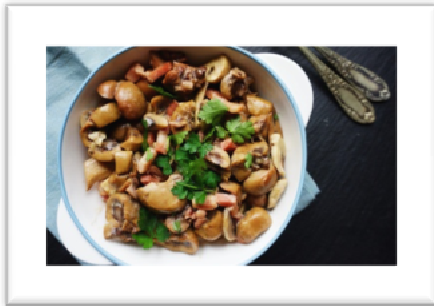




Toque & Tablier



Rognons de veau à la crème façon bistrot

Pour 4 personnes
Préparation 20 min

Bien s'organiser : Vous pouvez réaliser ces rognons de veau à l'avance en vous arrêtant à la fin de l'étape 4. Vous parsèmerez de persil plat ciselé au dernier moment.

Préambule : beaucoup de recettes ne passent pas les rognons dans l'eau avant la cuisson, moi je le fais pour une question d'hygiène : je vous avoue que je préfère éliminer l'acide urique et laisser les toxines partir dans l'eau. Vous ferez comme vous voulez.

Ma liste de courses... Chez

Le boucher :

- 750 g de rognons de veau préparés par votre boucher préféré (demandez-lui de les couper en morceaux)
- 200 g de lardons

Le crémier :

- 10 cl de crème liquide

Le primeur :

- 2 échalotes
- 250 de champignons de Paris
- 1 petite botte de persil plat fraîchement cueilli

L'épicier :

- 10 cl de porto
- Sel et poivre

1. Dans une sauteuse, faites suer les lardons sur feu modéré à moitié couverts. Pendant ce temps, pelez et ciselez l'échalote, faites-la fondre dans la sauteuse avec les lardons pour environ 3 minutes à couvert sur feu doux.
2. Faites bouillir de l'eau et baignez les rognons pour 3 minutes. Enlevez l'écume formée et égouttez. Réservez.
3. Lavez et émincez les champignons de Paris.

4. Dans la sauteuse, jetez les champignons et les rognons de veau, versez le porto (en surveillant constamment : faites flamber à découvert avec une allumette ; les flammes vont se tarir d'elles-mêmes). Ensuite laissez réduire 3-4 minutes sur feu modéré à moitié couvert.
5. Puis versez la crème, prolongez la cuisson pour la faire épaissir pendant environ 10 minutes.
6. Pendant ce temps, ciselez le persil. Salez, poivrez votre préparation (goûtez et ajustez en fonction), parsemez de persil ciselé et envoyez !