

Rognons de veau – Champi, crème, porto



Avoines de Savoie



Rognon, champignons, crème, porto

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 20 min – Cuisson : 2*10 min



300g de rognons



10cl de porto



200g petits champi



50g de beurre



20cl crème de coco



1 càs de moutarde



1 càs de farine



1 échalote ciselée

Préparation

1. Ouvrir 1 boîte de petits champi entiers de Paris – Egoutter, rincer, égoutter, réserver.
2. Eplucher et cisailier l'échalote, réserver.
3. Détailler le rognon (préparé par le boucher) en tronçons.
4. Le passer 5 min dans de l'eau vinaigrée, égoutter, rincer, égoutter.
5. Dans une poêle beurrée, chaude, faire suer les champignons 10 min, en remuant, réserver.
6. Puis faire sauter les rognons 5 min à feu vif.
7. Rajouter les champignons et l'échalote, remuer,
8. Rajouter la càs de farine et le porto, bien remuer puis couvrir.
9. Laisser mijoter 10 min à feu moyen.
10. Mélanger la crème à la moutarde, rajouter dans la poêle, remuer.
11. Option : Parsemer de persil ciselé. Laisser réduire 5 min, servir chaud.

* * * 24 juillet 2022 * * *