



Rognons à la Crème

Pour 4 personnes

- 2 beaux rognons de bœuf
- 3 échalottes
- 2 dl de vin blanc
- 2 c. à soupe de Cognac
- 1 c à soupe de sauce rôti
- 1 dl de crème
- 2-3 c. à s de farine
- Sel, poivre
- 2 c. à soupe de persil hâché

Dans cette recette familiale, il faut blanchir 3 minutes les rognons après les avoir parés, afin d'enlever définitivement l'odeur peu appétissante de l'urine.

Commencez par parer les rognons, c'est-à-dire ouvrez-les et enlevez les zones blanches de gras soigneusement.



Plongez-les dans une marmite d'eau bouillante pendant 3 minutes.



Une mousse épaisse se forme.

Quand la mousse est formée, égouttez les rognons et passez-les sous l'eau froide pour bien les nettoyer et les refroidir un peu de manière à pouvoir les émincer sans se brûler. Ils doivent être rosés à l'intérieur.



La suite est rapide.

- Faites revenir les échalottes émincées dans une marmite avec un peu d'huile.
- Ajouter les rognons émincés.
- Faites revenir 3-4 minutes
- Saupoudrez avec la farine, faites revenir 1 minute
- Déglacer avec le vin blanc
- Ajouter un peu d'eau jusqu'à ce que la consistance de la sauce soit onctueuse, pas trop liquide
- Assaisonner avec la sauce rôtie, sel, poivre
- Ne pas cuire plus de 8 minutes car les rognons seraient durs
- Ajouter la crème, le persil et servir avec du riz ou de la purée de pommes de terre