



Facile



5-6 personnes



10 min de préparation



1h45 de cuisson

Rognonnade de veau



Suggestions:

Saint-Emilion

Saumur Champigny

Ingrédients

1 carré de veau
Rognons de veau
Barde

Préparation

- 1 Désossez le carré de côtes sur toute la longueur du rôti, faites une fente assez profonde.
- 2 Dégraissez et dénervez un ou deux rognons de veau selon la grosseur du rôti et répartissez bien les rognons de veau.
- 3 Bardez et ficelés le rôti.
- 4 Enfourez ensuite le rôti dans votre four à thermostat 7/8. Laissez cuire pendant environ 1h45.
- 5 Vous pouvez accompagner ce plat avec des endives, du chou-fleur, des pommes sautées ou des salsifis.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur

Garder quelques morceaux de rognons de veau pour décorer votre plat.



Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise