



Facile



4 personnes



40 min de préparation



40 min de cuisson

Rognons de veau à l'oignon et de lard fumé aux cèpes



Suggestions:

Saint-Emilion

Saumur Champigny

Ingrédients

1 pièce de rognon de veau bien blanc
2 gros oignons
2 tranches de poitrine fumée
10cl de crème
3 cuillères à soupe de cognac
3 cuillères à soupe de fond de volaille ou d'eau
100g de beurre
100g de cèpes
Persil
Sel, poivre

Préparation

- 1 Épluchez les oignons, évidez-les comme pour une tomate farcie. Conservez les chapeaux et les parures.
- 2 Cuire les oignons à l'eau chaude légèrement salée 6 minutes. Égouttez puis faites-les revenir délicatement dans une sauteuse avec du beurre, du sel et du poivre pendant 5 minutes.
- 3 Épluchez les cèpes, coupez-les en tranches puis les faire sauter au beurre dans une poêle. Réservez au chaud.
- 4 Saisir le rognon au beurre, sel et poivre, pendant 6 minutes. Dégraissez-le et laissez-le reposer 5 minutes. Déglacez la poêle avec le cognac. Ajoutez les parures d'oignons, déglacez avec le fond de volaille ou l'eau. Cuire 3 minutes puis ajoutez la crème.
- 5 Cuire la poitrine de lard fumé sans matière grasse à la poêle, puis réservez. Nappez de sauce le fond de l'assiette, déposez l'oignon au milieu et le farcir avec les cèpes. Disposez sur l'oignon le rognon préalablement coupé en 2 dans le sens de la longueur puis les tranches de lard, et pour finir le chapeau. Décorer de persil le plat.



Astuces de votre artisan boucher-charcutier-traiteur

Penser à bien arroser votre viande lors de la cuisson.



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

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise