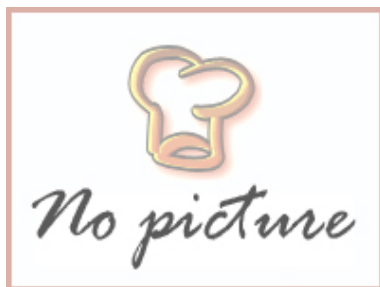




Rognon de Veau à la Dijonnaise

Auteur: admin



Pour 4 personnes
Préparation: 5 min
Cuisson: 20 min

Ingrédients

2		rognons de veau bien clairs	
1	dl		de vin blanc
2		échalotes ciselées	
2		c. à soupe de moutarde forte de Dijon à l'ancienne	
1	dl		de crème liquide
2	dl		de fond de veau
250	gr		de champignon de Paris
40	gr		de beurre et un peu d'huile
-		Sel	
-		Poivre du moulin	

Préparation

Dans une sauteuse, mettre le beurre et l'huile lorsque l'ensemble est fumant placer les dés de rognons, les faire revenir pendant 1 à 2 mn pour leur donner une belle couleur. Les égoutter dans une passoire et couvrir.

Retirer de la sauteuse un peu de matière grasse et mettre à suer les échalotes ciselées(1 à 2 mn)

Ajouter le vin blanc, laisser cuire 5 mn, verser la crème, faire réduire de moitié puis verser le fond de veau; réserver.

Eplucher les pieds des champignons de Paris, les rincer sous l'eau, couper en quartiers sur la hauteur, les faire sauter au beurre, saler, poivrer; réserver.

Mettre la moutarde dans la sauce en remuant, ajouter les rognons et les champignons, faire chauffer le tout sans bouillir pendant 5 mn.

Ajuster l'assaisonnement.

Servir dans un plat creux et accompagner d'un riz pilaf.

Accords Mets/Vins

Lieu-dit Beauregard





Les parcelles du Lieu de Bourgueil sont situées dans