

ROGNONS DE VEAU AU PINOT NOIR (SÜRI NIERLE)

Alsace



6768 Alsace

+ Descriptif

Ingédients : 800 g de rognons de veau détaillés en dés de 15 à 20 g, 200 g de champignons frais de Paris, 100 g de lardons, 40 cl de fond de veau, 20 cl de Pinot Noir, sel, poivre, persil ou ciboulette.

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 min, temps de cuisson : 2 min à 4 min.

Nettoyez bien les champignons et coupez-les à la même taille que les pièces de rognon. Faites dorer les rognons dans une poêle bien chaude avec une noisette de beurre. Rajoutez les lardons, puis les champignons. Après coloration, égouttez le tout dans une passoire. Déglacez la poêle avec le Pinot Noir et faites réduire les $\frac{3}{4}$. Ajoutez le fond de veau et portez à ébullition. Passez la sauce dans une passoire fine puis portez de nouveau à ébullition quelques secondes avant de réduire le feu. Replacez les rognons dans la sauce et laissez-les réchauffer 2 min pour une cuisson rosée et 4 min. pour une cuisson à point.

Servez avec des Spätzle, des pâtes fraîches ou de la purée de pomme-de-terre. Parsemez le plat de persil ou de ciboulette.