



Rognons de Veau Sautés au Madère



Suggestion de présentation

pour 2 personnes:

- 1 beau rognon ou deux petits 😊
- 2 càs de beurre clarifié
- 1 échalote ciselée
- 125 g de champignons de Paris
- 1/2 verre de madère
- 1 verre de fond de veau
- beurre, persil haché QS
- sel & poivre du moulin

Couper les rognons en lobes (pas trop petits, cela les durciraient), les poivrer seulement. Saisir les rognons, dans une sauteuse avec le beurre clarifié, sur toutes les faces.

Retirer les rognons avec une écumoire et les laisser s'égoutter, mettre à la place les champignons coupés en quartiers, les sauter quelques minutes, les retirer avec les rognons. Suer à la place l'échalote ciselée.

Déglacer avec la madère, réduire et ajouter le fond de veau. Réduire à nouveau quelques minutes puis monter légèrement au beurre. Ajouter les rognons, les champignons et assaisonner, cuire l'ensemble quelques minutes selon la cuisson désirée.