

ROGNONS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes : 800 gr de rognons de veau (ou de génisse)
250 gr de champignons de Paris
10 cl de Madère
20 cl de bouillon de viande
100 gr de beurre
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à soupe de persil haché
sel de Guérande
poivre du moulin

Nettoyer, parer, et émincer finement les champignons, les faire revenir aussitôt dans une poêle avec 15 gr de beurre durant 7 à 8 minutes, saler, poivrer et réserver au chaud.

Ouvrir les rognons, ôter les parties grasses et fibreuses si votre boucher n'a pas fait cette opération, puis les détailler en cubes de 2-3 cm de côté environ.

Dans une sauteuse faire chauffer l'huile d'olive avec 15 gr de beurre et y faire cuire les rognons durant 4-5 minutes à feu vif, arroser avec la moitié du madère et faire reprendre l'ébullition, saler, poivrer et ôter alors les rognons et les réserver au chaud.

Déglacer la sauteuse avec le bouillon de viande et faire réduire 5 minutes environ sur feu vif, ajouter le reste de madère, puis hors du feu incorporer le beurre restant à cette sauce (ne plus la réchauffer ensuite), ajouter les champignons et rectifier l'assaisonnement.

Remettre les rognons dans la sauce aux champignons et dresser sur des assiettes chaudes puis parsemer de persil ;

Accompagner de pommes vapeur ou de macaroni cuits selon votre recette habituelle.

Bernard STRADI