Thomas Boullault

Veau

Rognons de veau aux pommes de terre fondantes et ketchup basque

1h30	45 min	20 min	25 min	521
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Commencer par bien affûter le couteau à l'aide d'un fusil. Un couteau qui coupe mal peut être dangereux.
2. Découper les rognons en tranches d'environ 2 cm dans le sens de la largeur. Retirer au couteau une partie de la graisse se trouvant autour du rognon. Réserver.
3. Éventuellement, retirer une partie du gras à l'intérieur du rognon. Pour reformer la tranche, la faire tenir avec un cure-dents.
4. Prendre les piquillos, ôter les pépins à l'aide d'un couteau d'office. Réserver.
5. Avec un couteau fin, découper la partie charnue de la tête d'ail.
6. Séparer une à une les gousses de la tête, les écraser avec la paume de la main pour en exhaler leur parfum.
7. L'ail rose de Lautrec, auréolé d'un label rouge, est réputé pour son goût subtil et sucré.
8. Éplucher les pommes de terre.
9. Les éplucher au dessus d'une assiette permet de récupérer les pelures et de ne pas salir le plan de

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les rognons

720 g **Rognon(s) de veau**
1 c. à soupe **Huile d'arachide**
20 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les frites

800 g **Pomme(s) de terre**
1 **Gousse(s) d'ail**
2 branche(s) **Thym**
2 feuille(s) **Laurier**
60 g **Beurre**
1 **Sel**

Ingrédients pour le ketchup basque

150 g **Pimientos del piquillo**

travail.

10 Pour les laver et éviter qu'elles ne noircissent, plonger les pommes de terre dans un récipient rempli d'eau.

11 Avec un grand couteau, les tailler en grosses frites.

12 Couper la pomme de terre en deux dans la longueur afin de réaliser une assise. On obtient une face plane et stable qui facilite la découpe des frites.

Étape 2

Cuisson des pommes de terre

1 La cuisson des pommes de terre doit être délicate afin d'obtenir des pommes de terre fondantes.

2 Déposer la face plane au fond de la poêle afin que cette face colore lors de la cuisson.

3 Ajouter les gousses d'ail écrasées, le thym ainsi que la feuille de laurier, verser de l'eau jusqu'à mi-hauteur de la poêle.

4 L'eau permet de cuire les pommes de terre en douceur et d'éviter qu’elles ne brûlent en surface avant même que le cœur ne soit cuit.

5 Ajouter le beurre et un peu de sel fin.

6 Recouvrir la poêle d'une feuille de papier aluminium, puis démarrer la cuisson sur feu doux.

7 L'aluminium conserve la chaleur tout en restant froid, ce qui évite les brûlures.

8 Au bout de 10 minutes, vérifier la cuisson des pommes de terre. Pour cela, planter la pointe d'un couteau, elle doit s'enfoncer sans difficulté. Sinon, ajouter un trait d'eau et continuer la cuisson pendant quelques minutes.

9 Quand elles sont prêtes, retirer l'aluminium. Laisser l'eau s'évaporer et les pommes de terre se colorer.

10 Redéposer la feuille de papier aluminium sur la poêle, laisser reposer afin de pouvoir les décoller facilement.

11 Pour obtenir de bonnes pommes de terre fondantes et croustillantes, bien surveiller la cuisson.

Étape 3

Préparation du ketchup basque

1 Pendant que les pommes de terre reposent, verser les poivrons piquillos épépinés, le sucre roux et le vinaigre dans le mixeur.

2 Fermer et mixer jusqu'à obtention d'un liquide homogène.

3 Verser le ketchup dans un bol.

Étape 4

Cuisson des rognons

1 Cuire les rognons en deux temps. Pour la première étape, faire chauffer une poêle sur feu vif. Verser l'huile d'arachide, la laisser chauffer pendant environ 30 secondes.

Déposer les rognons dans la poêle, ajouter une pincée

1 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**
2 c. à soupe **Sucre roux**

Ingrédients pour le dressage

1 **Salade(s)**
1 trait **Vinaigre de Xérès**
1 trait **Huile d'arachide**
1 **Poivre**

2 de sel.

3 Ne pas hésiter à remuer les rognons dans la poêle afin que la coloration soit uniforme.

4 Retourner les rognons, baisser légèrement le feu, assaisonner à nouveau.

5 Lorsqu'ils sont dorés, sortir les rognons de la poêle, les déposer sur une grille et laisser reposer.

6 Penser à placer une assiette sous la grille afin de récupérer la graisse de cuisson. De même, verser l'huile de cuisson dans un bol.

7 Pour la deuxième étape, remettre la poêle sur le feu, déposer quelques morceaux de beurre.

8 Laisser légèrement colorer le beurre de sorte à obtenir un beurre noisette.

9 Tourner la poêle afin que le beurre se répartisse de manière homogène. Déposer les rognons égouttés. Baisser le feu, retourner les rognons et les poivrer. Les arroser avec le jus de cuisson.

10 Sortir les rognons du feu, les déposer de nouveau sur la grille. Ils vont ainsi évacuer le surplus de graisse.

Étape 5

Dressage

1 Accompagner ce plat d'une touche de verdure comme des feuilles de mizuna par exemple. Douces et légèrement poivrées, elles s’accordent parfaitement avec les rognons.

2 Après avoir retiré l’aluminium de la poêle, dresser quelques frites de pommes de terre dans le plat, partie grillée en haut.

3 Déposer les rognons de sorte à recouvrir les pommes de terre.

4 Verser une cuillère à café de ketchup dans le plat de part et d’autre des rognons en laissant glisser la cuillère pour former une trainée colorée.

5 Parsemer les rognons de feuilles de salade.

6 Sur la salade, ajouter un filet de vinaigre de Xérès, éventuellement d’huile d’olive.

7 Parsemer le tout d'un peu de poivre et servir.