

Veau

Rognon de veau aux coques



40 min 30 min 10 min **0** **397**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Cuisson des coques

- 1 Faire chauffer de l'huile d'olive dans une casserole et ajouter les coques.
- 2 Couvrir et cuire à feu vif en remuant de temps en temps. Les coques sont cuites lorsqu'elles sont ouvertes.
- 3 Les égoutter à l'aide d'une passoire au dessus d'un saladier pour récupérer le jus. Réserver les coques dans un saladier.
- 4 Verser le jus des coques dans la casserole. Ajouter un trait de citron.
- 5 Ajouter le fond de veau au jus. Laisser réduire à feu moyen pendant 10 minutes puis réserver dans un bol.

2 Rognon(s) de veau
 500 g **Coques**
 20 g **Beurre**
 50 cl **Fond brun de veau**
1 Citron(s)
1 Persil plat
1 Poivre
1 Sel
1 Huile d'olive

Étape 2

La préparation des rognons

- 1 Effeuille le persil. Hacher les feuilles avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Couper des morceaux dans le rognon dégraissé et dénervé d'environ 3 centimètres de large.
- 3 Faire chauffer une poêle avec du beurre à feu vif. Une fois que le beurre crépite, verser les rognons dans la

poêle.

- 4 Lorsqu'ils sont presque cuits mais encore légèrement rosés au centre, ajouter les coques dans la poêle. Mélanger.
- 5 Ajouter la sauce préparée précédemment dans la poêle. Mélanger.
- 6 Ajouter le persil. Mélanger.
- 7 Gouter la préparation et ajuster l'assaisonnement si besoin. Saler et poivrer si nécessaire.

Étape 3

Le dressage

- 1 Enlever les coquilles vides. Disposer des coques et des rognons dans des petites cocottes individuelles puis servir.