

*Veau*

# Rognon de veau à la diable et sa mousseline de pommes de terre



**55 min** **30 min** **25 min**      **0**      **745**  
 TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la mousseline

6 **Pomme(s) de terre**  
 80 g **Beurre**  
 30 cl **Lait demi-écrémé**  
 1 **Gros sel**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

## Ingrédients pour les rognons

2 **Rognon(s) de veau**  
 1 botte(s) **Persil plat**  
 1 **Gousse(s) d'ail**  
 40 g **Beurre**  
 1 c. à soupe **Huile d'arachide**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation de la mousseline

- 1 Éplucher les pommes de terre avec un économiseur.
- 2 Les tailler en petits morceaux à l'aide d'un couteau d'office pour que la cuisson soit plus rapide.
- 3 Réserver les pommes de terre dans un saladier pour la cuisson.
- 4 Mettre de l'eau à chauffer dans une casserole, ajouter du gros sel à ébullition.
- 5 Plonger les pommes de terre dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles se désintègrent.
- 6 Enlever les impuretés à l'aide d'une écumoire puis rincer celle-ci dans un saladier d'eau froide.
- 7 Quand les pommes de terre se désintègrent, ôter la casserole du feu. Prélever les pommes de terre à l'aide d'une écumoire, les verser dans un presse-purée posé au-dessus d'une casserole.
- 8 Tasser de temps en temps avec une spatule pour faciliter l'opération.
- 9 Sans presse-purée, l'opération peut se faire au mixeur ou à la fourchette.

- 10 Incorporer le beurre, le mélanger à l'aide d'une cuillère en bois pour lisser la purée.
- 11 Verser le lait dans une casserole, le faire chauffer.
- 12 Verser ensuite le lait chaud dans la purée, mélanger énergiquement à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'un mélange aérien.
- 13 Assaisonner de sel et de poivre, mélanger et réserver au chaud.

## Étape 2

### Cuisson des rognons

- 1 Si le boucher n'a pas dégraissé les rognons, il suffit de couper la graisse dans la longueur, puis glisser les doigts à l'intérieur et tirer pour ôter le nerf central.
- 2 Inciser le nerf blanc des rognons de chaque côté à l'aide d'un couteau d'office, le retirer.
- 3 Découper les rognons en lamelles d'environ 1 cm d'épaisseur à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Retirer l'excédent de gras sur chaque tranche à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Réserver les rognons dans une assiette.
- 6 Éplucher l'ail, le couper en deux pour ôter le germe. Puis l'émincer finement et le réserver dans un bol.
- 7 Effeuilier le persil, le hacher finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 8 Réserver le persil dans un bol.
- 9 Faire chauffer de l'huile d'arachide dans une poêle sur feu vif, déposer délicatement les tranches de rognon.
- 10 Attendre que le sang sorte un peu puis assaisonner de sel et de poivre. Baisser sur feu moyen.
- 11 Ajouter le beurre, remuer en secouant la poêle.
- 12 Ajouter l'ail émincé puis le persil quand le beurre est fondu et mousseux.
- 13 Laisser cuire pendant environ 3 min, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 14 Ôter la poêle du feu quand le sang commence à coaguler sur le dessus des rognons.
- 15 Mettre la purée à réchauffer pour le dressage.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Disposer les rognons en cercle sur le pourtour d'une assiette.
- 2 Ajouter quelques cuillères à soupe de mousseline au centre des rognons.
- 3 Verser le jus de cuisson sur la viande et servir.