Thierry Breton

Veau

Rognon de veau à la ficelle, bouillon de betteraves rouges et légumes d'été

50 min	20 min	30 min	0	521
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Séparer le gras de la chair du rognon et la détacher avec un couteau d'office.
2. Ouvrir légèrement le rognon et enlever la graisse qui reste à l'intérieur.
3. Portionner le rognon et avec une ficelle de cuisine, faire un noeud à une extrémité de chaque portion. Réserver.
4. Ôter les extrémités de la betterave et l'éplucher avec un couteau d'office. Couper en morceaux et réserver.
5. Réserver les pluches du fenouil pour le dressage.
6. Ôter les tiges du fenouil puis l'éplucher avec un économe.
7. Le couper en quartiers avec un couteau éminceur et réserver dans un saladier.
8. Éplucher la carotte avec un économe, la couper en morceaux en biais de la même taille que la betterave et le fenouil.
9. Réserver les morceaux de carotte dans le saladier contenant le fenouil.

Éplucher les échalotes avec un couteau d'office et les

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la préparation des rognons

- 800 g **Rognon(s) de veau**
- 4 **Betterave rouge crue**
- 1 **Carotte(s)**
- 1 **Fenouil(s)**
- 4 c. à café **Raifort**
- 3 c. à soupe **Vinaigre de vin**
- 3 **Echalote(s)**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 botte(s) **Cerfeuil**
- 3 c. à soupe **Huile de noix**
- 1 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
- 4 branche(s) **Thym**
- 1 feuille(s) **Laurier**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre noir**
- 1 **Baies de genièvre**

10 ciseler finement avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.

11 Effeuiller le cerfeuil et réserver les queues pour le bouquet garni.

12 Rassembler les parures de fenouil, le thym, le laurier et le cerfeuil puis attacher le tout avec de la ficelle.

13 Écraser la gousse d'ail sous la lame d'un couteau éminceur et réserver.

Étape 2

Cuisson des rognons et des légumes

1 Faire chauffer une casserole d'eau et ajouter du sel et du poivre.

2 Ajouter le bouquet garni, l'ail, le clou de girofle et les baies de genièvre.

3 A ébullition, plonger les carottes et le fenouil. Laisser cuire sur feu moyen.

4 Lorsque les carottes et le fenouil sont cuits, les débarrasser dans un saladier avec une écumoire et mettre le couvercle.

5 Plonger les betteraves dans l'eau, rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre. Laisser cuire 5 à 6 minutes.

6 Débarrasser la betterave avec les autres légumes et couvrir le saladier pour qu'ils restent chauds.

7 Plonger les rognons dans le bouillon en laissant la ficelle dépasser. Laisser cuire 4 minutes pour une cuisson rosée.

8 Tester la cuisson en tâtant le rognon avec les doigts. Il doit être souple. Débarrasser.

Étape 3

Dressage

1 Dans une assiette creuse, dresser les légumes

2 Disposer le rognon par dessus les légumes et parsemer de cerfeuil, d'échalotes et décorer avec les pluches de fenouil.

3 Verser du bouillon sur plat et ajouter de la fleur de sel, du poivre, de l'huile de noix et du vinaigre.

4 Déposer une pointe de raifort sur le rognon et servir aussitôt.