

Veau

Cassolettes de rognons de veau aux pleurottes



40 min **30 min** **10 min** **0** **312**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

500 g **Rognon(s) de veau**
 40 g **Pleurote(s)**
 5 cl **Cognac**
 1 **Echalote(s)**
 10 cl **Vin blanc**
 20 cl **Fond brun de veau**
 0.25 botte(s) **Estragon**
 2 cl **Huile d'arachide**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**
 1 **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Réhydrater les pleurotes dans un saladier d'eau tiède pendant 30 minutes.
- 2 Eplucher et ciseler l'échalote. Réserver.
- 3 Effeuille et ciseler l'estragon. Réserver.
- 4 Parer le plus gros du gras et autres impuretés des rognons.
- 5 Couper les rognons en morceaux, en suivant à peu près les alvéoles du rognon.
- 6 Sortir les champignons de leur eau et les déposer dans une passoire sur un saladier.

Étape 2

Cuisson du plat

- 1 Faire chauffer un filet d'huile dans une poêle.
- 2 Assaisonner les rognons de sel et de poivre.
- 3 Sauter les morceaux de rognons dans la poêle bien chaude.
- 4 Ajouter le cognac et le faire flamber. Quand la flamme

- 4 s'éteint, sortir les rognons et les égoutter dans une passoire.
- 5 Faire suer rapidement l'échalote dans la poêle en grattant un peu le fond et ajouter les pleurotes.
- 6 Faire sauter les pleurotes, toujours sur feu vif, et déglacer au vin blanc. Laisser réduire.
- 7 Verser le fond de veau et remuer la poêle pour décoller les champignons.
- 8 Ajouter ensuite l'estragon, du sel et du poivre puis remettre les rognons.
- 9 Remuer pour bien les enrober de sauce.

Étape 3

Dressage

- 1 Vérifier la cuisson des rognons, ils doivent être rosés à l'intérieur.
- 2 Disposer enfin les rognons et les champignons dans une assiette creuse.
- 3 Décorer de romarin ou d'estragon frais.