

Veau

Fricassée de rognon de veau, gratin de coquillettes



50 min 30 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

616

CALORIES

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Eplucher les échalotes avec un couteau d'office puis les ciseler finement avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Couper l'oignon nouveau dans la longueur puis l'émincer en gardant le vert. Réserver dans un bol.
- 3 Effeuille le persil puis le ciseler finement avec le couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 4 Dénervé le rognon avec un couteau d'office puis le couper en morceaux en suivant les lobes. Réserver dans une assiette.

Étape 2

Cuisson des coquillettes

- 1 Préchauffer le four en position grill. Faire chauffer sur feu vif une casserole d'eau salée. Quand l'eau est à ébullition, plonger les coquillettes dedans.
- 2 Laisser cuire le temps indiqué sur le paquet pour qu'elles soient al dente, en les remuant de temps en temps.
Lorsque les pâtes sont cuites, les égoutter dans une

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la fricassée de rognon de veau

650 g **Rognon(s) de veau**
30 cl **Jus de veau**
1 **Echalote(s)**
20 g **Beurre**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 botte(s) **Persil plat**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le gratin de coquillettes

200 g **Coquillettes**
70 g **Parmesan**
1 **Oignon(s) nouveau(x)**
1.5 litre(s) **Eau**
1 **Gros sel**

- 3 passer.
- 4 Verser les pâtes dans un saladier. Ajouter l'oignon ciselé, la moitié du persil et un peu de parmesan râpé. Mélanger.
- 5 Disposer le mélange dans un cercle placé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 6 Bien tasser avec une cuillère puis couvrir de parmesan. Enfourner sous le grill pour le faire gratiner.

Étape 3

Cuisson des rognons

- 1 Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle.
- 2 Lorsqu'elle est fumante, ajouter les rognons et les cuire sur feu vif jusqu'à ce qu'ils soient colorés. Assaisonner de sel et de poivre.
- 3 Lorsqu'ils sont dorés, débarrasser les rognons dans un chinois placé au dessus d'un saladier.
- 4 Les laisser s'égoutter dans le chinois pendant environ 5 minutes.
- 5 Faire fondre du beurre dans la même poêle.
- 6 Quand le beurre mousse, remettre les rognons. A mi-cuisson, ajouter les échalotes puis mélanger avec une cuillère en bois.
- 7 Lorsque les échalotes commencent à confire, verser le jus de veau et mélanger.
- 8 Quand les rognons commencent à rendre du sang, ils sont à point.
- 9 Ajouter le reste de persil ciselé, mélanger puis débarrasser.

Étape 4

Dressage

- 1 Lorsque les coquillettes sont bien gratinées, les sortir du four.
- 2 Sans retirer le cercle, les disposer au centre d'une assiette de dressage à l'aide d'une spatule.
- 3 Ajouter les rognons autour. Retirer le cercle à l'aide d'un couteau d'office pour décoller le parmesan du cercle.
- 4 Décorer de quelques feuilles de persil puis servir.