Pierre Cheucle

Veau

Rognon de veau aux coques

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

Ingrédients
pour 4 personnes

- 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 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.

Étape 2

La préparation des rognons

1. Effeuiller 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. Goutter 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.