

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **ROGNONS DE VEAU A LA MOUTARDE**

**Pour 2 personnes :**

**1 échalote - 2 rognons (plutôt petits) - 2 feuilles de laurier - 1 filet d'huile d'olive - 1 càs moutarde de dijon Fallot (pour moi) - 10cl vin blanc - 1 càs crème fraîche épaisse - 1 càc fond de veau en gel - sel - poivre -**

**Couper les rognons en morceaux, en ôtant le gras. Dans une sauteuse, chauffer l'huile d'olive, ajouter les rognons, cuire pendant 2 minutes. Ajouter l'échalote émincée, le laurier, la moutarde, le fond de veau et le vin blanc. Saler (attention le fond de veau est salé), poivrer, mélanger. Sans couvrir, sur feu doux cuire 8 minutes. Ajouter la crème fraîche, cuire encore 2 minutes.**

**Servir avec des linguine nappées de sauce.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr