



- LA RECETTE DE « KIKI » GLAUSER -



ROGNONS DE VEAU À LA CRÈME



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de rognons de veau
- Ail et échalotes à volonté
- 1 noix de beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile de colza
- 1 dl de vin blanc et 2 dl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de moutarde, sel et poivre
- Persil et ciboulette

Marche à suivre

Découper les rognons en dés après avoir dénervé et enlevé le gras.

Emincer l'ail et les échalotes, puis les faire revenir dans le beurre et l'huile avec les rognons durant 5 minutes (à feu vif).

Déglaçer au vin blanc, réduire le feu, puis ajouter la crème et la moutarde.

Saler et poivrer.

Laisser réduire un peu, rectifier l'assaisonnement et ajouter du persil et de la ciboulette, à volonté.

En accompagnement, on peut servir une purée de pommes de terre ou des nouilles.

La suggestion d'accompagnement :

CHRISTOPHE ABBET
VALAIS

Marsanne



Cet Ermitage de Christophe Abbet fait preuve d'une belle amplitude. Un vin riche bâti sur un équilibre harmonieux et une acidité bienvenue venant dynamiser le tout.
Ce grand vin de gastronomie est un délice !

A découvrir chez:



Paratte vins
Sàrl
Grand-Rue 15
2720 Tramelan
032 487 43 22 / info@parattevins.ch

