

Emincé de rognon de veau

Pour 4 Personne(s)

Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **30 min**

2 rognons de veau (avec la graisse)
50 cl de jus de veau
100 g de beurre demi-sel
16 petites échalotes
65 cl de bière brune
sel
poivre du moulin

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Eplucher les échalotes.

Tailler le beurre en petits morceaux. Réserver au frais.

Retirer une partie de la graisse des rognons à l'aide d'un couteau (laisser une couche de graisse d'un centimètre).

Dans une poêle bien chaude, juste saisir les rognons de veau sans ajout de matière grasse. Terminer la cuisson dans un plat du four 20 minutes environ.

Dans une casserole, verser la bière, le jus de veau et les échalotes entières. Faire réduire de moitié, incorporer progressivement les morceaux de beurre en fouettant. Vérifier l'assaisonnement.

Retirer les rognons du four, les tailler en tranches fines, les répartir sur assiette et napper de sauce.

Conseils

Cette recette peut être accompagnée d'un paillason de pommes de terre ou d'une purée. Si la présence de la bière vous gêne, vous pouvez réaliser la sauce avec un vin rouge.