

Rognon de bœuf sauce moutarde

Pour 4 Personne(s)

Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **15 min**

600g de rognons de bœuf en cubes
1 verre de vin blanc
2 oignons
1 gousse d'ail
50g de beurre
moutarde à l'ancienne
30 cl crème liquide
sel
poivre.

Trempez les rognons dans de l'eau pendant 5 minutes, les rincer et les essorer sur du papier absorbant.

Faites fondre 25g de beurre, y faire revenir les oignons et l'ail, que vous aurez ciselés.

Retirez les oignons et l'ail, faites fondre les 25g de beurre restant et faire revenir, à feu très vif les rognons. Une fois ces derniers bien colorés, les retirer.

Dans la même cocotte, mettre le verre de vin blanc, que vous faites réduire de moitié.

Ajouter les deux cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne, et la crème liquide.

Rajoutez les rognons, les oignons et l'ail.

Cuire 10 minutes à feu doux.

Servir avec une purée maison