

# Rognon de veau ail persil

## **Pour 2 Personne(s)**

Temps de préparation : **10 min**

Temps de cuisson : **7 min**

1 rognon de veau  
cognac  
4 champignons de Paris  
2 gousses d'ail  
persil  
crème

Faire revenir 1 min 1 rognon de veau coupé en morceaux dans une noisette de beurre.

Mouiller avec 1/2 verre de cognac.

Ajouter 4 champignons de Paris émincés.

Ajouter 1 bouquet de persil haché.

Ajouter 2 gousses d'ail écrasées.

Cuire 3 min.

Ajouter 1 cs de crème.

Cuire 3 min.