

Brochettes de rognons et foies de mouton

Pour 4 personnes.

300 g de rognons et 250 g de foies de mouton.

Marinade : 1 dl d'huile d'olive, 3 c à soupe de vin rouge, brins de thym, poivre et sel. Persil.

Laver soigneusement rognons et foies bien nettoyés, les éponger avec du papier absorbant ou un linge, puis les faire mariner de 3 à 4 heures dans l'huile d'olive mélangée avec le vin, le thym, sel et poivre en grains.

Retourner de temps à autre pour que l'imprégnation se fasse de toutes parts. Egoutter ensuite et couper foies et rognons en morceaux égaux.

Les enfiler, en les alternant, sur les brochettes et faire griller 10 minutes, en arrosant avec la marinade et en retournant après 5 minutes.

Servir avec du riz long grain persillé et, à volonté, ajouter aux brochettes des cubes de lard ou de tomates.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.