

Rognonnade de veau aux laitues

Pour 6 personnes.

Préparation : 1 heure, cuisson : 2 heures 15.

1 kg 400 de rognonnade vendue toute prête; 3 oignons; 3 carottes; 5 ou 6 tomates fraîches; 1 bouquet garni; 1/2 litre de bouillon de bœuf; 1 dl de vin blanc sec; 1 dl de porto; 1 dl d'huile; 75 g de beurre; 6 laitues; 1 belle couenne de lard; 1 grosse c à soupe de farine; sel et poivre. 1 feuille de papier sulfurisé.

Faire chauffer le four à température élevée (elle doit atteindre 230°).

Faire chauffer l'huile dans une cocotte; lorsqu'elle est chaude, y faire revenir la rognonnade; la saler et la poivrer.

Pendant ce temps, éplucher les oignons et les carottes; les rincer et les émincer (les couper en rondelles fines); ébouillanter les tomates; les peler; les couper en deux; retirer les pépins et les écraser grossièrement à la fourchette.

Lorsque la rognonnade est bien colorée, ajouter autour la moitié des carottes et des oignons, ainsi que les tomates écrasées; couvrir la cocotte et laisser cuire sur feu moyen pendant environ 2 heures; pendant ce temps, faire bouillir une grande casserole d'eau salée.

Retirer les feuilles jaunies des laitues, rogner le trognon, mais pas trop : les feuilles doivent tenir ensemble; laver ces laitues dans une grande quantité d'eau : pour cela les plonger dedans en les tenant par le trognon afin que les feuilles s'écartent et que le sable et la terre puissent tomber.

Lorsque l'eau est bouillante, y jeter les laitues et les laisser cuire pendant 5 minutes; les rafraîchir ensuite sous l'eau froide et les égoutter une par une en les tenant par le trognon : elles ont alors la forme d'un fuseau; les presser légèrement pour enlever l'excédent d'eau.

Beurrer largement un plat creux et le papier sulfurisé; disperser dans le fond le reste de carottes et d'oignons; y placer le bouquet garni; ranger les laitues dessus; les mouiller à hauteur avec du bouillon; les recouvrir avec la couenne de lard (partie grasse en contact avec les laitues); recouvrir avec le papier sulfurisé beurré; glisser le plat dans le four et laisser cuire 1 heure.

Lorsque la garniture autour de la rognonnade est colorée, éliminer la graisse et verser dans la cocotte le vin blanc, le porto et le reste de bouillon; terminer la cuisson en arrosant souvent (la cuisson des laitues s'achèvera en même temps que celle de la rognonnade).

Malaxer le beurre avec la farine et mettre ce beurre manié de côté.

Sortir le plat de laitues du four et retirer les laitues du plat; les égoutter; les poser sur une planche; les fendre en deux; retirer le trognon; les ranger sur un plat de service en ramenant la pointe en dessous afin de leur donner la forme d'un gros œuf; tenir le plat au chaud à l'entrée du four.

Retirer la rognonnade de la cocotte; la déficeler et la placer au centre du plat de service; laisser ce plat à l'entrée du four; lier le jus de cuisson en ajoutant le beurre manié par très petites quantités afin de s'arrêter lorsque la sauce est assez épaisse.

Passer la sauce au chinois (passoire fine) au-dessus du plat de service en arrosant bien les laitues pour qu'elles soient brillantes, et servir très chaud.



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 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.