

Rognons de mouton à la Turbigo

Préparation: 30 minutes, cuisson: 30 minutes.

Pour 4 personnes.

4 rognons de mouton; 8 petites chipolatas; 100 g de champignons de Paris; 100 g de petits oignons (grelots); 4 tranches de pain de mie; 1 échalote; 1 dl de vin blanc sec; 2 dl de sauce tomate; 1 dl d'huile; 75 g de beurre; 1 pincée de sucre; sel et poivre.

Eplucher les petits oignons; les mettre dans une casserole de taille suffisante pour qu'ils tiennent au fond; couvrir juste d'eau froide; saler; ajouter une pincée de sucre et 25 grammes de beurre; mettre sur feu vif et laisser cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau, à ce moment le sucre et le beurre se transforment en caramel; rouler les oignons dans ce caramel afin de les colorer, puis les mettre de côté.
Couper la partie sableuse du pied des champignons; les laver soigneusement dans plusieurs eaux, puis les égoutter.

Faire chauffer 25 grammes de beurre dans une poêle; lorsqu'il est bien chaud, y faire sauter les champignons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, puis les mettre de côté.

Retirer la croûte des tranches de pain de mie; couper les angles pour former des hexagones.

Faire chauffer 2 c à soupe d'huile dans une poêle; lorsqu'elle est chaude, y faire dorer les canapés, puis les mettre de côté.

Faire chauffer 2 c à soupe d'huile dans la même poêle; lorsqu'elle est bien chaude, y faire revenir les chipolatas pendant 5 minutes, puis les mettre de côté.

Eplucher l'échalote et la hacher finement; couper les rognons en deux; retirer la pellicule transparente qui les enveloppe; dégraisser les rognons; les saler; les poivrer.

Faire chauffer 2 c à soupe d'huile et le reste du beurre dans une cocotte; lorsque le mélange est bien chaud, y faire cuire les rognons pendant 5 minutes; les retirer ensuite de la cocotte et les mettre de côté.

Retirer les 3/4 de la graisse de la cocotte; y mettre l'échalote; couvrir; faire fondre à feu doux et juste avant qu'elle ne blondisse, ajouter le vin blanc; laisser réduire de moitié, puis arroser avec la sauce tomate, Assaisonner la sauce si cela est nécessaire et la laisser mijoter quelques instants; ajouter alors dans la sauce les rognons, les oignons, les champignons et les chipolatas; laisser encore cuire 2 minutes.

Faire chauffer un plat de service; mettre les canapés sur ce plat; poser 2 demi-rognons sur chacun; les napper de sauce et de garniture; servir aussitôt.



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.