

Rognons de veau (grillés) à l'américaine

Préparation: 15 minutes, cuisson: 20 à 25 minutes.

Pour 4 personnes.

2 beaux rognons de veau; 4 tranches de lard de poitrine fumé; 8 gros champignons; 4 tomates; 40 g de beurre; 1 petit verre d'huile; sel et poivre.
Prévoir 4 brochettes.

Allumer le four et le gril (ou la voûte chauffante du four).

Couper la partie sableuse du pied des champignons; ne conserver que les têtes; les laver soigneusement; nettoyer les tomates et les vider; assaisonner les tomates et les champignons de sel et de poivre, puis les badigeonner d'huile; les mettre alors sur le gril afin de les marquer; les placer ensuite dans un plat huilé et terminer la cuisson au four pendant 10 minutes environ; mettre de côté au chaud.

Parer les rognons; pour cela les fendre en deux dans le sens de la longueur sans séparer complètement les deux moitiés, puis, à l'aide de brochettes, les traverser pour les maintenir ouverts.

Assaisonner les rognons de sel et de poivre, puis les arroser d'huile; enfin les placer sous le gril ou la voûte chauffante du four pour les faire cuire doucement en les retournant à mi-cuisson (10 minutes de cuisson).

Faire griller les tranches de lard de chaque côté en les mettant dans une poêle, sans matière grasse; les mettre de côté au chaud; faire chauffer un plat de service.

Quand les rognons sont cuits, ôter les brochettes et dresser les rognons sur le plat de service; les couvrir de tranches de lard que l'on croisera; entourer l'ensemble avec les tomates et les champignons grillés.

Faire fondre 40 grammes de beurre dans une poêle; dès qu'il est couleur noisette, le verser sur les rognons et 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.