

## Rognons de veau haut-marnais

Pour 4 personnes.

Préparation : 10 minutes. Cuisson : 15 minutes.

2 rognons de veau; 1 c à soupe de cognac; 30 g de beurre; 1 c à soupe d'huile.

Pour le beurre maître d'hôtel : 20 g de beurre; 1 branche de persil; 1/2 citron; sel et poivre.

Retirer la graisse et les nerfs des rognons; les ouvrir en deux; les badigeonner d'huile; faire chauffer le four à température élevée.

Poser un gril à feu vif; lorsqu'il est chaud faire griller les rognons 3 minutes de chaque côté; saler et poivrer.

Mettre les demi-rognons grillés dans un plat à gratin; les passer au four très chaud pendant 4 à 5 minutes.

Pendant ce temps, préparer le beurre maître d'hôtel : travailler le beurre à la cuillère de bois pour lui donner la consistance d'une pommade; laver, éponger et hacher finement le persil; presser le demi-citron; incorporer au beurre le persil haché et la moitié du jus de citron; saler, poivrer et garder au frais jusqu'au moment de l'utilisation.

Retirer du four le plat qui contient les demi-rognons; verser le cognac; flamber; ajouter le quart du beurre sur chaque demi-rognon et remettre au four quelques instants pour faire fondre le beurre.

Faire chauffer un plat de service; dresser les demi-rognons sur le plat chaud; les napper de leur jus; mettre du beurre maître d'hôtel sur chaque demi-rognon et arroser avec le reste du jus de citron.

On pourra servir ces rognons accompagnés de pommes pailles sur des assiettes très chaudes.

Variante : badigeonner les rognons de moutarde et non pas d'huile.



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.