

Rognons de veau aux trois moutardes

Préparation : 20 minutes, cuisson : 30 minutes environ.

Pour 6 personnes.

3 rognons de veau, 2 c à soupe de moutarde à l'estragon, 2 c à café de moutarde blanche forte, 2 c à café de moutarde au paprika, 2 c à soupe de cognac, 4 c à soupe de vin blanc sec, 4 c à soupe de crème fraîche, 200 g de beurre, 2 jaunes d œufs, du sel, du poivre, du persil.

Faire revenir les oignons entiers dans une cocotte pendant 5 minutes environ. Les assaisonner et prolonger la cuisson à couvert à feu doux pendant une quinzaine de minutes.

Sauce : couper le beurre en petits morceaux. A feu doux, mélanger les trois moutardes, le cognac et la moitié du beurre en fouettant constamment. Ne pas laisser bouillir. Ajouter le vin blanc, la crème fraîche et l'autre moitié du beurre. Lier avec les jaunes d œufs et un peu de crème de si c'est nécessaire.

Arroser les rognons entaillés de cette sauce et mettre au four doux durant 10 à 15 minutes (four éteint).

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.