

Rognons de Veau au Madère

Écrit par Administrator

Samedi, 11 Septembre 2010 03:47 - Mis à jour Samedi, 11 Septembre 2010 13:50

Ingrédients de base pour 8 personnes:

- rognons de veau dégraissés 1.2kg
- huile d'arachide 1 cuillère à soupe
- beurre 80gr

Sauce:

- échalotes 50gr
- madère 0.10 litre
- fond brun de veau lié 0.50litre
- beurre 50gr

Garniture:

- champignon de Paris 250gr
- beurre 40gr

Pour la finition, 20gr de persil, sel et poivre

Réalisation:

1. *Préparer les rognons*, éliminer la peau qui les recouvre, puis les séparer en 2 dans le sens de la longueur. Supprimer les parties blanchâtres, nerveuses et les canaux rénaux. Détailler les demi-rognons en lamelles d'1 cm d'épaisseur environ et conserver au froid.

2. *Garniture des rognons*: éplucher, laver et ciseler finement les échalottes. Laver, équeter, essorer, concasser et hacher le persil. Éplucher, laver soigneusement et escaloper les champignons.

Rognons de Veau au Madère

Écrit par Administrator

Samedi, 11 Septembre 2010 03:47 - Mis à jour Samedi, 11 Septembre 2010 13:50

3. *Marquer les champignons en cuisson:* Sauter les champignons au beurre dans une poêle pendant 4 à 5 minutes, les saler légèrement, puis les égoutter. Réserver au chaud.

4. *Marquer les rognons en cuisson- 15 mn :* Mettre de l'huile à chauffer dans un grand sautoir. Saisir vivement et rapidement les rognons pendant quelques secondes, puis les égoutter dans une passoire. Remettre le sautoir sur le feu avec le beurre. Assaisonner les rognons, puis les faire sauter durant 2 à 3 mn dans le beurre très chaud. Débarrasser à nouveau dans la passoire.

5. *Réaliser la sauce -10mn :*

- dégraisser le sautoir.
- Ajouter les échalottes ciselées et les suer doucement sans coloration.
- Déglacer avec le madère et le laisser réduire.
- Ajouter le fond brun de veau lié et laisser réduire doucement quelques minutes.
- Vérifier l'assaisonnement et ajouter les rognons bien égouttés ainsi que les champignons (la sauce ne doit pas bouillir).
- Retirer le sautoir du feu et monter la sauce légèrement au beurre.
- Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Saupoudrer sans excès de persil.