



ROGNONS DE VEAU AU BEURRE SALÉ ET À L'ÉCHALOTE

Ingrédients

- Rognons de veau (250gr. par personne)
- Beurre salé
- 2 Echalotes
- 1 Panais
- 1 Salsifis
- 1 Carottes
- 250gr. Pommes-de-terre de St-Gall
- Thym
- Ciboulette

Préparation

Peler et émincer les échalotes, revenir dans du beurre salé à feu doux.

Ciseler la ciboulette et le thym.

Dans une poêle chaude, faire revenir tous les légumes coupés au préalable en brunoise, ajouter du sel, un peu d'eau et du bouillon et faire mijoter le tout à couvert, à feu léger.

Peler les St-Galloises bleues et les cuire à l'eau salée ou à la vapeur,

Une fois cuites, égoutter et ajouter 1 bonne cuillère à soupe de beurre et écraser.

Couper de belles rouelles de rognon (env. 1cm), assaisonner et sauter au beurre salé noisette, environ 1 minute de chaque côté pour laisser les rognons rosés.

Mettre dans un plat et maintenir au chaud, afin de laisser le sang s'égoutter.

Dans la poêle, remettre du beurre salé, le chauffer pour qu'il mousse et y remettre rapidement les rognons.

Dressage

Dans une assiette dresser les rognons, ainsi que l'écrasé de pommes-de-terre et les petits légumes.

Arroser avec le beurre à l'échalote et parsemer le tout avec le thym et la ciboulette.

Accord en vin

Pinot noir, Domaine des Landions, Cortaillod

