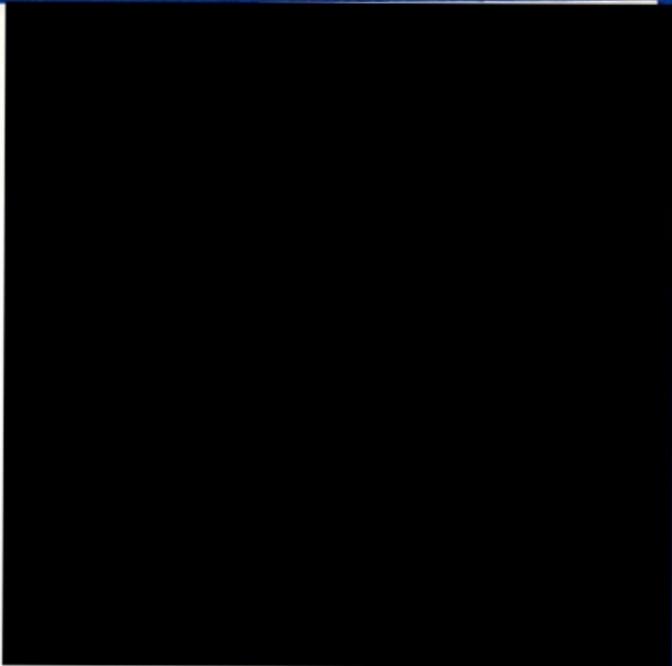


## Rognons de veau au porto

Pour 4 personnes: 500 à 600 g de rognons de veau; 60 g de beurre; 1 dl de bouillon de bœuf; 1 dl de porto; 1 cuillerée à soupe de farine; 3 cuillerées à soupe d'huile; 1 cuillerée à soupe de persil haché; sel et poivre.

Débarrassez les rognons des filets nerveux et des morceaux de graisse. Coupez-les en quatre tranches épaisses. Mettez chauffer l'huile dans une cocotte. Déposez les tranches dedans et faites-les suer doucement dans leur jus pendant quatre à cinq minutes. Retirez-les et jetez leur jus. Dans cette même cocotte, faites fondre 30 g de beurre. Ajoutez les rognons. Laissez-les cuire dix minutes à feu vif. Retirez-les et gardez-les au chaud.

Dans le beurre de cuisson, mélangez la farine et tournez jusqu'à ce qu'elle colore. Mouillez alors avec le bouillon et le porto. Salez et poivrez du moulin. Laissez mijoter pendant cinq minutes.



Rangez les tranches de rognons sur le plat de service. Liez la sauce avec le reste du beurre. Nappez-en les rognons et saupoudrez le tout de persil haché. Servez avec un riz créole.

**Rognons de veau  
flambés**

