

## Rognons de veau flambés

*Pour 4 personnes: 600 g de rognons de veau, 150 g de champignons frais, 4 échalotes, 1 ½ c. à s. de beurre, sel, poivre, 2 c. à s. de persil haché, 4 c. à s. de cognac ou de brandy, 1 c. à s. de moutarde, 1 dl de sherry, 2 dl de bouillon, 30 g de beurre frais.*

Nettoyer et émincer les champignons. Peler et hacher finement les échalotes; les faire revenir dans ½ c. à s. de beurre jusqu'à ce qu'elles soient transparentes. Ajouter les champignons et continuer la cuisson jusqu'à évaporation complète du liquide. Saler, poivrer et ajouter à la fin le persil haché. Tenir cette préparation en attente dans la casserole.

Couper les rognons en tranches de 1 cm d'épaisseur environ. Chauffer 1 c. à s. de beurre et y rôtir rapidement les rognons. Dégraisser, arroser de cognac et flamber. Sortir les rognons de la poêle et les garder au chaud. Dans la poêle, ajouter la moutarde, le sel et le poivre, les champignons et le bouillon. Faire cuire pour obtenir une sauce légèrement liée; réduire la chaleur et ajouter le beurre. Remettre les rognons avec le jus dans la sauce et réchauffer rapidement, sans cuire.

Servir avec du riz créole.

**Rognons de veau  
flambés**

