

## **Rognon de veau sauce moutarde à l'ancienne à ma façon**

Pour 2 personnes :

1 gros rognon de veau

2 échalotes

1 verre de vin blanc

1 cuil à soupe de moutarde à l'ancienne

Sel + poivre

Crème liquide 15 cl +ou - (à vous de voir)

½ verre de fond de sauce brune

Quelques champignons frais émincés

2h avant le début de cuisson, couper le rognon en 2 dans le sens de la longueur (bien dénervé le rognon) le mettre dans un plat et l'arroser de vinaigre et d'eau (afin que le dessus trempe), ensuite vous le coupez en morceaux (personnellement je relave les morceaux dans de l'eau vinaigrée, mais sans laisser tremper).

Égouttez les morceaux de rognons puis dans une poêle mettre un morceau de beurre et à frémissement y jeter les rognons coupés en morceaux (ou en fines lamelles si vous préférez), salez et poivrez, remuez sans arrêt jusqu'à ce que les morceaux aient une belle coloration. Renversez les rognons dans une passoire, pour qu'ils dégorgent et perdent leur sang... Remettre un morceau de beurre dans la poêle et y faire jaunir 2 échalotes émincées.

Rajoutez les champignons émincés + 1 verre de vin blanc. Laissez réduire un peu, ensuite rajoutez votre fond brun, puis la crème et la moutarde. Remuez. Au premier frémissement, rajoutez les morceaux de rognons et laissez mijoter doucement durant 2 mn (plus ils cuisent, plus ils sont durs). Vérifiez l'assaisonnement.

Servir avec des knäpflé ou des pâtes au choix, du riz ou des pommes de terre.