

Rognon de veau à la moutarde



- 1 Rognon de veau
- 50 g de beurre frais
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche d'Isigny
- 1 petit verre de vin blanc sec
- 100 g d'oignons grelots
- 1 petite courgette
- 2 cuillères à soupe de moutarde forte
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé



Faire revenir le rognon dans une sauteuse bien chaude avec 50 g de beurre et une cuillère à soupe d'huile d'olive.



Ajouter les oignons grelots puis la courgette coupée en gros cubes. Continuer à faire revenir.



Ajouter les 2 moutardes en remuant



Ajouter le vin blanc et laisser réduire en baissant le feu.



Ajouter la crème et mélanger doucement. Dresser en assiette et parsemer avec les petites herbes ciselées.



Denis Hauchard