

Rognon de veau et chou-fleur Bangbang

- 1 rognon de veau
- ½ chou-fleur
- 1 œuf
- 50g de farine
- 50g de chapelure
- 2 cuillères à soupe de pâte de curry jaune
- 1 piment
- 1 bouquet de ciboulette
- 200g de lait de coco
- Huile pour friture
- 1 mangue



Tailler le rognon, préalablement nettoyer et dénervé en tronçons.
Tailler le chou-fleur en tronçons de la même taille que ceux du rognon.



Denis Hauchard

Rognon de veau et chou-fleur Bangbang

Dans un bol, déposer de la farine, dans un autre, un œuf battu et dans le troisième de la chapelure assaisonnée d'épices.



Tremper les tronçons de chou-fleur et de rognons dans les 3 bols successivement.



Cuire dans la friture à 160°C les tronçons de rognons pendant une dizaine de minutes puis ceux de chou-fleur environ 5 minutes. Réserver sur papier absorbant.



Dans une casserole, faire fondre la pâte de curry puis ajouter le lait de coco et faire réduire. Ajouter la ciboulette ciselée finement ainsi que le piment haché. Couper la mangue en lamelles pour servir dans l'assiette.

