

# Rognons Champignons sauce Moutarde

## Pour 4 personnes

800 g. Rognons de veau  
2 échalotes finement hachées  
Cognac  
Farine  
Sel, poivre  
200 g. Champignons de Paris en lamelles  
ou Chanterelles  
2 cs Moutarde à l'ancienne en grains  
3 dl. Crème entière  
Ciboulette ou persil finement haché

Riz, patates ou pâtes en accompagnement  
Et une petite salade



## Recette

- Détailler le rognon entier pour enlever les blancs et émincer les lobes
- Poêler 3 minutes le rognon, saler, poivrer, ajouter les champignons, poêler encore 3 minutes et déglacer au cognac
- Saupoudrer de farine, mélanger et ajouter 2 cs moutarde en grains
- Incorporer la crème entière et mélanger 3 minutes à feu doux et sortir du feu
- Préparer l'accompagnement salade et riz ou patates vapeur ou pâtes selon ses préférences

## Service

- Servir au centre sur le riz, saupoudrer de ciboulette

Bon appétit !  
Michel Divorne