

# Rognon de boeuf



86 commentaires




3.4k ajouts au carnet

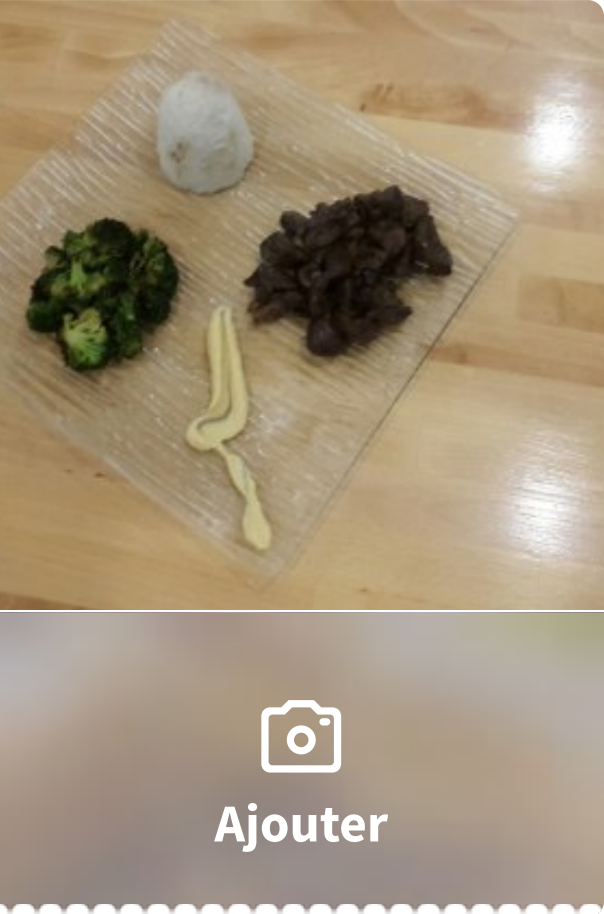


73 partages



**Recette précédente**

 Rognons de veau au madère  
[Voir la recette](#)



Ajouter

Temps

35 min

Personnes

4

Très facile



Bon marché



Je sauvegarde



Je partage avec mes amis

## Ingrédients

Nombre de personnes

-

4

+



1 rognons de boeuf de 600 g environ



150 g de champignons (frais ou boîte)



2 cuillères à soupe de farine (facultatif)



1 cuillère à soupe de moutarde



10 cl de bouillon de boeuf



5 cuillères à soupe de madères (ou Porto)



1 cuillère à soupe de persil haché



Poivre du moulin



Sel



60 g de beurre

## Préparation

Imprimer



TEMPS TOTAL : 35 MIN

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Faire sauter les champignons 7 mn à feu vif dans 10 g de beurre, saler, poivrer.

Mettre le restant de beurre (50 g) dans une sauteuse, quand il est très chaud, faire revenir le rognon coupé en fines tranches durant environ 15 mn.

Saupoudrer de farine, laisser blondir en remuant, mouiller avec le Madère, le bouillon, la moutarde, saler, poivrer, donner 1 bouillon.

Ajouter les champignons et le jus de cuisson, parsemer de persil.

Servir aussitôt.

### Note de l'auteur

- plat économique. - si vous pouvez, dénervez le rognon lorsque vous le coupez en lamelles, il n'en sera que meilleur.

### J'ajoute mon grain de sel

J'ajoute un commentaire que je serai seul à voir

## Ustensiles



1 sauteuse



1 poêle