



Vallée de Kaysersberg
L'Alsace essentielle[®]

ROGNONS DE VEAU AU PINOT NOIR (SÛRI NIERLE)

La véritable recette alsacienne

#visitKB

www.kaysersberg.com

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 2-4 min

INGREDIENTS

- 800 g de rognons de veau détaillés en dés de 15 à 20 g
- 200 g de champignons frais de Paris
- 100 g de lardons
- 40 cl de fond de veau
- 20 cl de Pinot Noir
- Sel, poivre, persil ou ciboulette.

LES ÉTAPES

- Nettoyez bien les champignons et coupez-les à la même taille que les pièces de rognon.
- Faites dorer les rognons dans une poêle bien chaude avec une noisette de beurre.
- Rajoutez les lardons, puis les champignons.
- Après coloration, égouttez le tout dans une passoire.
- Déglacez la poêle avec le Pinot Noir et faites réduire les $\frac{3}{4}$.
- Ajoutez le fond de veau et portez à ébullition.
- Passez la sauce dans une passoire fine puis portez de nouveau à ébullition quelques secondes avant de réduire le feu.
- Replacez les rognons dans la sauce et laissez-les réchauffer 2 min pour une cuisson rosée et 4 min pour une cuisson à point.
- Servez avec des Spätzle, des pâtes fraîches ou de la purée de pomme-de-terre. Parsemez le plat de persil ou de ciboulette.

NOTRE SUGGESTION

Le Pinot Noir saura accompagner avec élégance les rognons de veau.