

## Rognon de veau à la moutarde au poivre noir



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.1	Moutarde au poivre noir de Madagascar en bocal 200 g REINE DE DIJON	0292464
0.5	Sauce demi-glace naturelle en brique 1 L CHEF	0091686
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre gris moulu en sachet 1 kg CARAVELLE	0093027
0.01	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
0.1	Réduction de vin rouge et Porto en pâte en pot 580 g CHEF	0292045
0.01	Huile de pépins de raisin en bouteille 1 L HUILERIE GID	~
1.5	Rognon de veau entier	~
0.1	Beurre doux	~
0.2	Crème liquide UHT 35% MG	~
1	Ciboulette	~

### Étapes de préparation

- 1 Eplucher et parer les rognons de veau.
- 2 Réhydrater les échalotes dans un peu d'eau.
- 3 Dans un sautoir chaud avec de la matière grasse marquer les rognons de veau, arroser avec la matière grasse huile et beurre. Assaisonner de sel poivre. Terminer la cuisson au four selon le point de cuisson voulue.

- 4 Réaliser la sauce dans une casserole déposer une noisette de beurre, déposer les échalotes , faire suer et ajouter la réduction de porte-vin rouge avec la demi glace de veau. Porter à ébullition, réctifier l'assaisonnement et lier avec la moutarde au poivre et terminer avec la sauce avec la crème liquide sans faire bouillir.
- 5 Dresser les rognons. Trancher les rognons déposer sur assiette et napper de sauce moutarde terminer avec de la ciboulette ciseler.