

Rognon de bœuf

Ingrédient pour 4 personnes :

- 1 rognon de bœuf de 600g environ
- 150 de champignons
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 10cl de bouillons de bœuf
- 5 cuillères à soupe de madère (ou porto)
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- Poivre
- Sel
- 60g de beurre



Les étapes :

1. Faire sauter les champignons 7 mn à feu vif dans 10 g de beurre, saler, poivrer.
2. 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.
3. Saupoudrer de farine, laisser blondir en remuant, mouiller avec le Madère, le bouillon, la moutarde, saler, poivrer, donner 1 bouillon.
4. Ajouter les champignons et le jus de cuisson, parsemer de persil.
5. Servir aussitôt.