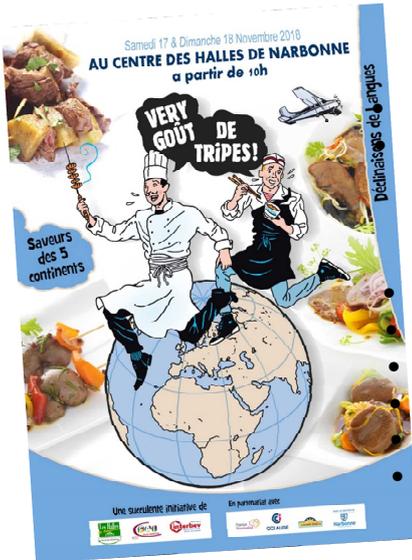


# Rognons de Veau Moutarde



## Pour 4 personnes :

- 2 rognons de veau dégraissés et dénervés
- 12 beaux champignons de Paris

## 15 cl de marinade à la graine de moutarde :

- 1 Citron vert pressé en jus
- 1 à 2 cuillères à potage de moutarde à l'ancienne,
- les Zestes d'un demi-citron vert sans blanc,
- Un demi poivron rouge ciselé finement en brunoise.,
- 2 cuillères à café de Paprika ou pimenton,
- 1 gousse d'ail hachée

- 5 cl d'huile d'olive vierge

## 20 cl de sauce à la moutarde à l'ancienne

- 10 cl de vin blanc,
- 50 g d'échalote ciselée,
- Estragon haché ou déshydraté,
- 60 g de moutarde à l'ancienne,
- 10 cl de fond brun lié,
- 15 cl de crème fraîche.



## Progression :

Préparer votre marinade à la graine de moutarde. Mélanger tous les ingrédients : mon petit secret je donne un ou deux petits coups de mixeur afin de lier par émulsion tous les ingrédients.

Parer et détailler vos rognons, c'est le plus gros travail

**Pendant ce temps :** Blanchir vos champignons afin de les pré cuire dans une eau bouillante légèrement salée et citronnée, Rafraîchir et réserver au frais. Monter vos brochettes : en alternant un morceau de rognon et un demi-champignon précuit. Mariner vos brochettes deux à trois heures avant le service ou mieux encore la veille. Badigeonner au pinceau de cuisine sur tous côtés les brochettes avec la marinade Réservé au frais.

**Cuisson des brochettes :** Sur la Plancha chaude 270° légèrement huilée à l'huile d'olive vierge.

Saisir vos brochettes sur toutes le faces 2 à minutes de chaque coté en fonction de votre appoint de cuisson recherché : le rognon de veau se mange rosé. Déguster avec ou sans un filet de jus de citron vert.