
Rognons aux cèpes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 rognons de veau
- 125 gr lardons
- 500 gr d'oignons grelots
- 250, 300 gr de champignons
- 2 dl de vin blanc

PRÉPARATION 20MN – CUISSON 20MN

Faites dorer au beurre 2 rognons de veau entiers.

Faites revenir 125 gr de lardons, les oignons grelots et les champignons.

Ajoutez-les aux rognons, mouillez de 2 dl de vin blanc, assaisonnez et cuire 20 min a feu doux.

Dressez les rognons avec les lardons.

Liez la sauce avec 1 c a soupe de beurre manie, versez sur les rognons.