

Poêlée de rognons aux champignons

Préparation : 25 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients pour 4 personnes : 2 rognons de génisse – 500 g de champignons variés (cèpes, girolles, latins de chêne, champignons de Paris) – 2 échalotes – 1 gousse d'ail – 3 c. à soupe de pignons de pin – 5 cl de porto – 3 c. à soupe de crème fraîche – Huile d'olive – Sel, poivre.

Otez le pied sableux des champignons, lavez-les et coupez-les en morceaux. Faites-les sauter 5 mn à feu vif dans une poêle avec 1 c. à soupe d'huile d'olive et réservez. Coupez les rognons en dés. Jetez-les dans une poêle avec 1 c. à soupe d'huile d'olive et laissez cuire 5 mn à feu vif. Versez les dés de rognons dans une assiette et laissez-les rendre leur sang. Pelez et émincez l'ail et l'échalote. Remettez une poêle sur le feu avec 1 c. à soupe d'huile d'olive. Faites blondir l'ail et l'échalote pelés et émincés. Ajoutez les rognons, les champignons égouttés et les pignons de pin. Laissez cuire à nouveau 5 mn à feu vif, arrosez de porto, laissez réduire 2 mn puis ajoutez la crème. Salez et poivrez. Servez chaud.