

ROGNONS EN SAUCE

Recette de Tante Simone

1 rognon de porc ou simplement du foie

2 oignons

du vin rouge + de l'eau

Sel + poivre+ farine+ cornichons

Couper les rognons en 2 dans le sens de la longueur (dénervé les rognons) les mettre dans un plat et les arroser de vinaigre (afin que le dessus trempe) 1 ou 2h avant le début de cuisson. Ensuite les rincer et les couper en morceaux.

Dans une casserole mettre un morceau de beurre et de l'huile et y jeter les oignons coupés en fines lamelles ainsi que le rognon coupé en petit morceaux et faire revenir en remuant sans arrêt 3 mn. Ajouter de la farine et faire un roux avec du vin rouge et de l'eau (moitié-moitié) pour recouvrir les morceaux de rognon, saler, poivrer, ajouter des champignons. Laisser mijoter 10 à 15 mn.

5mn avant la fin de cuisson ajoutez des cornichons coupés en rondelles.

Servir avec des pommes de terre à l'eau ou de la purée.