

# Rognons de veau flambés au Cognac

⇒ 4 personnes

## Ingrédients

- 2 rognons de veau de 600 g à 700 g (préparés)
- 3 gousses d'ail
- 300 g de champignons de Paris frais
- 40 g de beurre (2 noix)
- 4 cuillères à soupe d'huile (neutre)
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de Cognac (Armagnac)
- Persil
- Sel & Poivre

## Préparation

- ✓ Nettoyer les champignons et les couper en lamelles.
- ✓ Ciseler le persil.
- ✓ Couper les rognons de la taille d'une noix.
- ✓ Hacher finement l'ail.

Dans une poêle :

- ✓ Faire chauffer, à feu vif, moitié du beurre avec moitié d'huile.
- ✓ Quand c'est bien chaud, ajouter les champignons.
- ✓ Faire évaporer, à feu vif, le jus en remuant régulièrement jusqu'à cuisson totale.
- ✓ Retirer du feu.
- ✓ Saler, poivrer et réserver.

Dans une poêle :

- ✓ Mettre le restant du beurre et de l'huile.
- ✓ Faire revenir, à feu vif, les rognons et l'ail pendant 2 minutes.
- ✓ Ajouter les champignons.
- ✓ Cuire 3 à 4 minutes, à feu moyen, en remuant régulièrement.
- ✓ Verser le cognac sur les rognons.
- ✓ Flamber immédiatement en remuant la poêle jusqu'à évaporation totale de l'alcool.
- ✓ Ajouter la crème fraîche.
- ✓ Rectifier l'assaisonnement.
- ✓ Laisser cuire 1 à 2 minutes.
- ✓ Saupoudrer de persil.
- ✓ Servir