

**RECETTE CUISINE des GONES**

**ROGNON DE VEAU CUIT EN COCOTTE  
FAÇON GRAND-MERÈ**

**Ingrédients :**

- 2 pièces de rognon de veau dégraissées
- 1 dl de vin de Madère
- 10 petits Oignons
- 80 g lardons blanchis
- 150 g petits champignons de Paris bien blancs
- 50 g beurre
- Huile d'arachide
- 1/4L Fond de veau ou bouillon de veau déshydraté
- 1c/s pour ¼ litre d'eau
- 1c/s persil plat haché
- Sel
- Poivre du moulin

**Recette:**

- Dans une cocotte en fonte faire revenir les rognons, assaisonné de sel et de poivre du moulin et cuir  
8 minutes à feu doux à découvert.
- Retirer les rognons.
- Faire colorer les oignons, les champignons et les lardons avec le beurre, puis déglacer avec le vin de Madère, faire réduire et ajouter le fond de veau, jusqu'à réduction durant 10 minutes.
- Rectifier l'assaisonnement et ajouter les rognons et les réchauffer 4 minutes à feu doux.
- Enfin incorporer le persil haché.
- servir.

**Recette du Bouchon  
DANIEL et DENISE  
156 Rue de Créqui  
69003 Lyon**

**Bon appétit**