

ROGNONS AU VIN ROUGE

Pour 4 personnes



*2 rognons de veau.
1 boîte de 200 gr.de champignons de Paris
1 grosse échalote.
1 cuillère à soupe de farine.
1 verre de vin rouge.
½ verre d'eau si nécessaire.
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin.
2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
25 gr. de beurre.
1 cuillère à café de sel.
¼ de cuillère à café de piment d'Espelette.*

Dénervé les rognons et les couper en petits morceaux.

Faire fondre le beurre et l'huile dans une sauteuse.

Faire saisir les rognons et échalote en remuant pendant 5 min.

Ajouter la farine en remuant.

Ajouter le vin et le vinaigre.

Ajouter le sel et le piment d'Espelette.

Ajouter les champignons de Paris.

Couvrir et laisser mijoter doucement pendant 15 min., surveiller pour ajouter éventuellement de l'eau.

[Servir avec un cote du rhone rouge](#)