

Rognons dans leur graisse

Pour 2-3 personnes

10 minutes de préparation - 25 minutes de cuisson

Ingrédients

1 rognon de veau dans sa graisse

Sel, poivre

De la ficelle



Préparation :

Sortez délicatement le rognon de sa gangue de graisse. Enlevez la fine peau sur les rognons ainsi que le cœur gras. Assaisonnez les rognons avec du sel et du poivre. Remettez-le dans sa graisse. Pour une cuisson réussie, il faut une épaisseur d'environ 1,5 cm de graisse.

Ficelez comme un rôti et déposez dans une cocotte afin d'éviter les projections de gras.

Enfournez à 220°C et laissez cuire et dorer pendant 25 minutes. Laissez reposer 5 minutes avant de servir pour que le sang des rognons s'écoule.