# Rognons au vin

Préparation : 20 mn
Cuisson : 1 h
Pour 3 ou 4 personnes

*2 rognons de veau*
*1 carotte*
*1 oignon*
*2 échalotes*
*40 g de beurre*
*1 verre de vin de Châteauneuf -du-Pape rouge*
*1 tasse de bouillon de viande instantané ou fond de veau*
*Sel, poivre, un bouquet garni*
*1 petite cuillère à soupe de maïzena*
*1 cuillère de moutarde*

Emincer la carotte, l'oignon, les échalotes et les faire blondir dans le beurre.

Dégraisser les rognons, les couper en deux et enlever le

boyau central.

Faire dorer les morceaux de rognons, puis mouiller de vin et de bouillon, assaisonner, ajouter le bouquet garni.

Faire cuire couvert, à feu doux, pendant 1/4 d'heure dans une cocotte.

Lier la sauce avec un peu de maïzena délayée dans de l'eau froide. Hors du feu, ajouter la moutarde.

Verser la sauce sur les tranches de rognon.

Servir avec un riz créole.

***Ce mets s'accompagnera de préférence***
***avec un Châteauneuf-du-Pape rouge, jeune ou vieux.***