Rognons sauce vin rouge recette cookeo



Rognons sauce vin rouge recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de rognons

200 g de champignons

150 ml de vin rouge

50 ml d’eau

1 échalote

2 cuillères à soupe de crème fraîche

30 g de beurre

1 cuillère à soupe de maïzena

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Passez les rognons sous l’eau et enlevez les nerfs et coupez-les en morceaux.Epongez les morceaux de rognon avec du sopalin

Coupez l’échalote en morceaux

Passez les champignons sous l ‘eau puis émincez les

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve, quand le beurre a fondu faites revenir les morceaux de rognons puis ajoutez les morceaux d’oignons.

Ajoutez les champignons de paris émincés

Versez un bouillon compose d’un cube de bouillon de bœuf émietté ,150 ml de vin rouge et 50 ml d’eau.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Repassez en mode dorer ajoutez la crème fraîche et la cuillère de maïzena diluée dans de l’eau pour faire épaissir la sauce.

Quand la sauce a épaissi servez chaud avec des pâtes ou du riz ou une purée