



## Cocotte de rognons d'agneau

Pour 4 personnes :  
Temps de préparation : 15mn  
Temps de cuisson : 18mn

Ingrédients :  
8 rognons d'agneau  
50 g de champignons de Paris  
50 g de petits pois congelés  
1 oignon moyen  
1 carotte  
1 gousse d'ail  
25 g de maïzena  
15 cl de madère  
30 cl de bouillon de bœuf  
1 cs de concentré de tomates  
sel, poivre

Mettez l'oignon et la carotte émincés dans un plat. Ajoutez le beurre, couvrez et faites cuire 4 mn à 700 W. Ajoutez les rognons, les champignons, les petits pois et l'ail écrasé. Couvrez et laissez cuire encore 6 mn en tournant à mi-cuisson. Ajoutez la maïzena, le madère, le bouillon de bœuf chaud, le concentré de tomates, du sel et du poivre. Couvrez, laissez cuire 5 mn en tournant à mi-cuisson. Laissez reposer 3 mn avant de servir accompagné de riz. Conseil du sommelier\* : Beaujolais rouge ou Mâcon blanc. \* L'abus d'alcool nuit à la santé, à consommer avec modération.

Source CIV (Centre d'Information des Viandes)

