

## **ROGNON DE VEAU AU MADÈRE ET MOUTARDE DE CHARROUX**

### **Ingrédients pour 2 personnes :**

1 rognon de veau  
1 crépine  
30 de beurre de cuisson  
1 échalote  
10 cl de Madère  
1 cuillère à soupe de moutarde de Charroux  
15 cl de fond de veau  
1 cuillère à soupe de crème fraîche  
120 g de pâtes  
20 g de trompettes de la mort séchées  
QS beurre cru

Mettre les champignons séchés à se réhydrater dans de l'eau tiède pendant une heure. Changer l'eau au moins une fois.

Parer le rognon de veau en lui enlevant un maximum de sa graisse blanche. L'envelopper dans la crépine. Réserver au froid.

Eplucher l'échalote et la ciseler. Mettre à fondre le beurre dans une cocotte et faire revenir l'échalote sans trop de coloration. Retirer les morceaux d'échalote et mettre à leur place le rognon. Le faire revenir sur feu modéré sur chaque côté pendant 5 minutes en veillant à le garder rosé.

Porter 1 litre 5 d'eau salée à ébullition et faire cuire les pâtes.

Pendant ce temps faire bouillir le Madère dans une petite casserole, le flamber et le verser dans la cocotte sur le rognon. Quand le flambage est terminé, retirer le rognon et le mettre en attente dans un plat.

Verser le fond de veau dans la cocotte, puis une cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne et faire réduire l'ensemble de moitié. Ajouter alors une cuillère de crème fraîche et remettre le rognon. Laisser cuire encore à feu doux pendant 5 minutes en ajoutant une minute avant la fin les pâtes.

Juste avant de servir ajouter une ou deux noix de beurre cru.