



2 personnes



5 minutes



10 minutes

Rognons de porc à la crème

- 2 rognons de porc (4 lobes)
- 25 cl de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- échalote
- 1 pincée de Ras-El-Hanout ou de cumin
- 1 gousse d'ail
- 1 noix de beurre
- sel, poivre

1- Parez les rognons (retirez les parties blanches), si besoin. Hachez l'ail et émincez l'échalote.

2- Faites revenir les rognons avec le beurre pendant 1 min par face à feu vif, puis continuez la cuisson à feu doux pendant 5-6 min (ils doivent avoir une teinte rose claire).

3- Remontez le feu et déglacez avec le vinaigre. Une fois que les sucs sont bien décollés, baissez le feu.

4- Ajoutez la crème fraîche, l'ail, l'échalote et les épices. Salez et poivrez. Mélangez et laissez mijoter le tout 3-4 minutes.

Servez-les accompagnés de riz ou de tagliatelles fraîches.