Rognons de b?uf à la moutarde

4 personnes

15 mn

10 mn

600g de rognon de boeuf
1 gousse d'ail
10 cl Crème épaisse
25 g de beurre
1 c. à soupe de moutarde
Huile
Sel, poivre

Enlevez la graisse qui reste autour en évitant de toucher le rognon avec le couteau puis coupez-le. Chauffez la poêle avec l'huile. Saisissez les morceaux de rognon dans la poêle avec l'huile très chaude. Rincez les rognons grillés sous le robinet. Chauffez la poêle avec le beurre. Émincez finement l'ail puis saisissez-le dans la poêle. Ajoutez les rognons de boeuf, salez et poivrez. Ajoutez la moutarde et laissez la légèrement griller. Déglacez. Ajoutez la crème, laissez réduire et épaissir puis servir.