



4 personnes



20 minutes



30 minutes

Rognons de porc au Porto

- 6 rognons de porc
- 20 cl de porto
- 20 cl de crème liquide ou semi épaisse
- sel poivre
- beurre

1- Coupez les rognons en 2 et dénervez-les (vous pouvez demander à votre boucher de le faire), puis coupez-les en dés.

2- Faites-les revenir, sans matière grasse, dans une cocotte en fonte. Une fois qu'ils ont rendu beaucoup de jus, égouttez-les.

3- Replacez-les dans la cocotte, vidée du jus, faites les revenir avec un peu de beurre pendant 5min environ. Ajoutez le porto et portez à ébullition. Incorporez la crème et continuez la cuisson à feu doux. Salez, poivrez et arrêtez la cuisson dès que la sauce a un peu épaissi. Servez avec du riz.