

Rognons de boeuf à l'échalote et au vin rouge



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients

- 1 rognon de boeuf
- 2 échalotes
- 2 verres de vin rouge (bourgogne)
- 1 cs de farine
- huile d'olive
- 500 g de pommes de terre à purée
- 20 g de beurre salé
- 1 petite branche de thym
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dégraisser le rognon et le couper en dés de même taille. Eplucher et émincer les échalotes. Faire revenir les échalotes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Faire dorer les dés du rognon dans la même poêle pendant 10 minutes.
- 2 Saupoudrer les rognons de farine, faire colorer le tout puis verser les 2 verres de vin. Remuer. Porter à ébullition quelques instants, saler et poivrer. Couvrir et cuire à feu moyen 10 minutes.
- 3 Faire cuire vos pommes de terre (que vous aurez coupées en 4) dans de l'eau salée. Egoutter et, à l'aide de l'écrase-purée (pas du moulin à légumes), réaliser l'écrasé de pommes de terre.
- 4 Ajouter le beurre salé, le filet d'huile d'olive, le thym émietté, mélanger le tout délicatement. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire d'un peu de fleur de sel sur le dessus.

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

