

Rognons de porc aux champignons et vin de noix



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 40 mn

J'ai accompagné ce plat d'endives aux noix.

Ingrédients

- 300 g de rognons de porcs préalablement nettoyés, puis coupés en morceaux
- 1 boîte de champignons entiers ou frais
- vin de noix (de préférence fait maison)
- 1 cuillère à soupe de farine
- persil
- thym frais
- 1 oignon
- ail
- sel, poivre

Préparation

- 1 Faites revenir les rognons dans une grande poêle avec l'oignon et l'ail émincés, le tout pendant 10 minutes.
- 2 Versez la farine, mélangez bien et laissez dorer quelques instants.
- 3 Mouillez avec le vin de noix, laissez épaissir la sauce, puis rallongez-la avec un peu d'eau si nécessaire.
- 4 Ajoutez alors les champignons, salez, poivrez et laissez mijoter 25 minutes. Saupoudrez de persil haché, de thym frais et servez chaud!

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

