

A raison de 30 grammes par 2 rognons, disposer sur le milieu d'un plat beurré un petit dôme de farce ordinaire additionnée d'un bon tiers de Duxelles sèche. Entourer la base d'un turban de lames de champignons crus ; incruster les demi-rognons dans la farce en les serrant l'un contre l'autre ; placer un beau champignon cannelé cuit sur le sommet du dôme, masquer le tout de sauce Duxelles un peu serrée. — Saupoudrer de chapelure ; arroser de beurre fondu et gratiner.

En sortant le plat du four, entourer les rognons d'un cordon de sauce Demi-glace : exprimer quelques gouttes de jus de citron sur le gratin et saupoudrer de persil haché.

Rognons à la Hussarde. — Pour 6 rognons : Sauter au beurre et rissoler 2 moyens oignons hachés, les lier avec 125 grammes d'appareil à pomme Duchesse relâché à l'œuf battu et, avec cette composition, former une bordure sur un plat beurré. La saupoudrer de chapelure fine ; arroser de beurre fondu et gratiner.

D'autre part, retirer la pellicule des rognons ; les partager en deux ; les assaisonner ; les sauter au beurre et les dresser dans la bordure.

Déglaçer la sauteuse avec un décilitre de vin blanc ; réduire à fond ; ajouter un décilitre de sauce Demi-glace ; autant de sauce Tomate ; une cuillerée à café de raifort râpé et haché. — Couvrir les rognons avec cette sauce.

Rognons Michel. — Pour 6 rognons : Sauter au beurre 200 grammes de foie gras cru coupé en gros dés, assaisonné et passé à la farine. Le mélanger avec sa graisse à environ trois quarts de livre de choucroute braisée ; dresser celle-ci en monticule dans une croûte à flan, cuite à blanc ; l'entourer de 12 demi-rognons sautés au beurre et roulés dans de la glace de viande blonde fondue.

Turban de Rognons à la Piémontaise. — Préparer, dans un moute à savarin beurré, de grandeur proportionnée au nombre de rognons, une bordure de rizot à la Piémontaise.

Dépouiller les rognons ; les partager en deux ; les assaisonner et les sauter au beurre.

Démouler la bordure ; dresser les demi-rognons dessus, en couronne, en les intercalant de lames de truffe blanche ; verser au milieu de la bordure une sauce Demi-glace tomatée, à l'essence de truffe.

Rognons Turbigo. — Enlever la pellicule ; partager les rognons en deux ; les assaisonner ; les sauter au beurre et les dresser en turban dans une timbale.

Disposer au milieu une garniture de petits champignons cuits et de saucisses chipolata grillées.

Déglaçer la sauteuse au vin blanc ; ajouter la quantité nécessaire de sauce Demi-glace tomaté ; relever légèrement la sauce d'une pointe de Cayenne ; la verser sur les rognons et leur garniture.

Rognons Vert-Pré — Préparer les rognons comme pour Brochette. Les dresser sur un plat long et les entourer : de pommes pailles sur les côtés ; de bouquets de cresson sur les bouts.

Rognons Viéville. — Enlever la pellicule ; partager les rognons ; les assaisonner et les sauter au beurre. — Les dresser en couronne sur croûtons taillés en forme de crêtes et frits au beurre clarifié.