

**Rognon de veau à la Berrichonne.** — Faire revenir au beurre 125 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchi, et le même poids de champignons crus émincés. — Egoutter lard et champignons. Dans le même beurre, sauter vivement le rognon détaillé, assaisonné, et l'égoutter également.

Déglicer avec un peu de vin rouge ; réduire et ajouter un décilitre et demi de sauce Bordelaise sans moelle, bien beurrée.

Remettre dans cette sauce, rognons, lardons et champignons ; rouler la casserole pour assurer le mélange ; dresser en timbale avec une pincée de persil haché.

**Rognon de veau en Casserole.** — Parer le rognon en laissant subsister une petite couche de graisse autour.

L'assaisonner ; le mettre dans une casserole en terre avec 30 grammes de beurre ; le cuire doucement au four, pendant environ une demi-heure, en le retournant souvent.

Au dernier moment, l'arroser d'une cuillerée de bon jus de veau et servir tel quel.

**Rognon de veau sauté aux Champignons.** — Procéder comme il est indiqué pour le *Rognon de bœuf*.

**Rognon de veau en Cocotte.** — Parer le rognon comme celui en casserole et le faire revenir au beurre dans une cocotte.

L'entourer de : 50 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchi et rissolé au beurre ; 50 grammes de champignons crus, coupés en quartiers et sautés au beurre ; 50 grammes de pommes de terre tournées de la forme et grosseur d'une gousse d'ail, et blanchies.

Compléter la cuisson au four ; ajouter une cuillerée de jus de veau au dernier moment et servir tel quel.

**Croûtes aux Rognons.** — Tailler sur un pain Jocko ou sur un pain fantaisie des tranches de 2 centimètres et demi d'épaisseur. Les cerner ; retirer la mie en en laissant seulement une petite épaisseur au fond ; beurrer l'intérieur et les sécher au four.

Garnir ces croûtes avec des rognons de veau sautés aux Champignons, au Madère, au Chablis, etc.

NOTA. — Ces croûtes peuvent se faire avec du pain de mie et de forme carrée ou rectangulaire. — Dans ce cas, elles sont frites au beurre clarifié.

**Rognon de veau au Currie à l'Indienne.** — Faire revenir au beurre un oignon haché, en y joignant une pincée de currie. Ajouter un décilitre de Velouté ordinaire et passer à l'étamine.

Sauter le rognon au beurre comme de coutume ; le mélanger dans la sauce et dresser en timbale. — Servir à part du riz à l'Indienne.

**Rognon de veau grillé.** — Parer le rognon en laissant une petite couche de graisse autour. Le fendre en deux dans la longueur sans séparer complètement les deux moitiés ; le traverser avec deux petites brochettes pour le maintenir ouvert.

Assaisonner et griller doucement, en l'arrosant de beurre fondu.

— Servir à part un Beurre à la maître-d'hôtel, Bercy, ou autre convenant aux grillades.

**Rognon de veau à la Liégeoise.** — Préparer le rognon comme celui « en Casserole ». — Une minute avant de servir, ajouter : un petit