

ROGNONS

Rognons sautés à la Berrichonne. — Enlever la pellicule qui les recouvre; les escaloper; les assaisonner et les sauter vivement au beurre. Les ajouter aussitôt à une sauce Bordelaise additionnée de lardons et de champignons, comme il est indiqué au « Rognon de veau à la Berrichonne ».

Rognons Brochette. — Enlever la pellicule et ouvrir les rognons par le côté convexe sans les séparer complètement.

Les traverser avec une brochette pour les maintenir ouverts; les assaisonner; les griller et les dresser avec gros comme une noix de Beurre à la maître-d'hôtel dans chaque rognon.

NOTA. — Dans beaucoup de maisons, il est d'habitude de paner les rognons de mouton ou d'agneau destinés à être grillés. Il est certain que le rognon pané a meilleure mine, quand il est cuit, que celui qui n'est pas pané; mais la méthode est purement facultative et, si elle semble se justifier par la raison indiquée, elle n'est recommandée par aucune raison gastronomique sérieuse.

Rognons Brochette à l'Espagnole. — Préparer et griller les rognons comme ceux « à la Brochette ».

Garnir chaque rognon de gros comme une noix de Beurre à la maître-d'hôtel additionné de 25 grammes de piment haché par 100 grammes de beurre; les placer sur de petites demi-tomates assaisonnées, grillées et disposées en couronne sur le plat de service.

Entourer d'une bordure d'anneaux d'oignons, assaisonnés, passés dans la farine et frits à l'huile au moment.

Brochettes de Rognons. — Enlever la pellicule; détailler les rognons en rouelles de 7 à 8 millimètres d'épaisseur; les assaisonner et les raidir vivement au beurre.

Entiler aussitôt ces rouelles de rognons sur des brochettes, en les alternant de carrés de lard de poitrine, blanchis, et de lames de champignons sautés au beurre. Tremper les brochettes dans du beurre fondu; saupoudrer de chapelure et les griller.

Ces brochettes se servent généralement sans sauce.

Rognons sautés Carvalho. — Enlever la pellicule; partager les rognons en deux, les assaisonner et les sauter vivement au beurre. — Dresser en couronne sur croûtons taillés en forme de crêtes, frits au beurre. Disposer 2 lames de truffe et un petit champignon cannelé sur chaque demi-rognon.

Déglaçer la sauteuse au Madère; ajouter la quantité de sauce Demi-glace jugée nécessaire; beurrer légèrement hors du feu et en saucer rognons et garniture.

Rognons sautés au Champagne. — Enlever la pellicule; partager les rognons en deux; les assaisonner; les sauter vivement au beurre et les dresser en timbale.

Déglaçer la sauteuse avec un décilitre de Champagne par 4 rognons; réduire; ajouter une cuillerée de glace de viande et un filet de jus de citron; beurrer légèrement et verser sur les rognons.

Rognons au Gratin. — Enlever la pellicule; couper les rognons en deux; les assaisonner et les raidir simplement au beurre du côté coupé.