

TAPAS (13)

Rognons au Xérès (Jérez)

(Recette andalouse de Françoise M.)



Ingrédients (pour 2 personnes) :

4 rognons d'agneau bien frais

Du vinaigre 3càs

Un oignon

3 belles gousses d'ail

Du persil

Un verre de vin de Xérès (un vin blanc sec pourra le remplacer)

Un verre de bouillon de viande

Du thym, du laurier, un peu de romarin

2 càc d'amandes moulues

Huile d'olive

Sel, poivre

Préparation :

- La veille mettre à dégorger les rognons dans de l'eau fraîche vinaigrée.
- Le lendemain, les rincer, les nettoyer et retirer les nerfs, les essuyer et les couper en tranches.
- Dans une sauteuse faire revenir l'oignon haché dans de l'huile d'olive, puis l'ail haché.
- Ajouter les aromates puis les rognons.
- Arroser de vin et de bouillon, ajouter les amandes en poudre, et laisser mijoter 20 mn.

- Saler et poivrer, et saupoudrer de persil haché

Si la sauce semble trop liquide, on peut prélever du bouillon et y dissoudre 1càc de maïzena avant de reverser dans la sauteuse et laisser épaissir quelques secondes.

Ces rognons sont traditionnellement servis avec des tranches de pain frit...à l'huile d'olive, bien entendu !.