

**RECETTE DES ROGNONS DE PORC à la charcutière****INGREDIENTS**

6 rognons de porc	3.10 euros
8 échalotes	2.00 euros
1 verre de vin blanc sec	0.20 euro
2 cuillères à soupe de concentré de tomate	0.20 euro
2 cuillères à soupe de crème fraîche	0.50 euro
3 beaux cornichons	0.10 euro
Persil	0.30 euro
Margarine au tournesol	0.30 euro
Sel et poivre	

Soit un prix total de 6.70 euros pour 4 personnes : **1.67 euros / personne.**



**Préparation** : 20 mn

**Cuisson totale** : 15 mn

**REALISATION :**

Parer les rognons (les ouvrir et retirer les parties blanches et nerveuses).

Eplucher les échalotes et les hacher finement.

Faire blondir la margarine dans une grande poêle, y faire revenir les échalotes à feu moyen, puis lorsque celles-ci commencent à dorer, verser les rognons dans la poêle, en augmentant le feu.

Faire revenir rapidement les rognons à feu vif, puis les retirer de la poêle et les mettre dans un plat de service au chaud (trop cuits, ils se durciraient) et les assaisonner de sel et de poivre.

Déglacer la poêle avec le vin blanc à feu vif et laisser réduire de moitié.

Délayer le concentré de tomate et la crème dans une petite casserole, et porter à ébullition pendant 2 à 3 mn.

Hacher finement les cornichons, faire de même pour le persil.

Verser le déglçage sur les rognons, arroser avec le mélange contré de tomate-crème et saupoudrer avec les cornichons et le persil haché.

Personnellement, je remets les rognons dans la poêle et je verse la sauce dessus, mais lorsqu'on a des invités, il vaut mieux présenter ça dans un joli plat !!!

Servir bien chaud.

.....C'est prêt

Miam miam .....