

# Rognons de veau, Boulette d'Avesnes, endives gratinées



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



## Ingrédients

2 rognons de veau dégraissés  
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

Pour la garniture :

8 endives  
50 g de beurre  
1 citron  
1 cuillère à café de sucre semoule

Pour la sauce :

1 [Boulette d'Avesnes](#)  
1 échalote  
1 cuillère à café de fond de volaille  
10 cl de vin blanc  
10 cl de crème liquide  
1 cuillère à café de paprika  
2 branches d'estragon haché  
Sel et poivre

## Préparation

Pressez le citron. Lavez, épluchez et essorez les endives. Mettez-les entières dans une casserole avec le beurre, le jus de citron, le sucre semoule, le sel, le poivre, couvrez avec de l'eau et laissez cuire à feu doux pendant 15 minutes.

Préparez la sauce. Lavez, essorez et ciselez l'estragon. Coupez la Boulette d'Avesnes, ajoutez le vin blanc, l'échalote, le fond de volaille, le paprika, la crème liquide, l'estragon haché, le sel, le poivre et faites réduire pendant 10 minutes en remuant. Réservez au chaud.

Faites cuire les rognons entiers dans une cocotte avec de l'huile de tournesol et le beurre pendant 10 à 12 minutes. Sortez les rognons et réservez au chaud. Préchauffez le four position gril.

Egouttez et pressez les endives, coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Disposez les endives dans un plat à four et arrosez-les d'un trait de sauce. Passez-les sous le gril du four pendant 5 minutes en surveillant, elles doivent gratiner. Coupez les rognons en tranches régulières.

Dressez les assiettes avec les endives gratinées, les tranches de rognon et nappez de sauce. Servez très chaud.

Une recette de Marc Labourel.