

## Rognons d'agneau au vinaigre de framboise



#Plat principal  
#Printemps #Eté #Automne #Hiver  
#Recettes de Pâques

## **Rognons d'agneau au vinaigre de framboise**

On désigne par rognons les reins des animaux en boucherie. Fin et très tendre, le rognon de veau est un mets apprécié.

Au Moyen-Âge, les rognons étaient consommés couramment mais plus tard, avec l'enrichissement culinaire, cet abat est devenu populaire auprès de la classe bourgeoise, au point d'en faire un aliment noble.

En cuisine, les rognons s'accommodent de multiples façons : grillés, sautés, en sauce, en brochettes, à la cocotte ...

Voici une recette simple et délicieuse de rognons de veau poêlés au vinaigre de framboise.

Détails des ingrédients pour 4 personnes :

- **12** rognons d'agneau préparés par votre artisan ou boucher
- **50** g de beurre
- **2** cuillères à soupe de vinaigre de framboise
- Sel, poivre

Préparation

## Étape 1 :

Dans une poêle, faire fondre le beurre et faire revenir les rognons de tous les côtés pendant 10 minutes environ.

Réserver les rognons.

## Étape 2 :

Déglacer la poêle au vinaigre de framboise avec le jus de cuisson.

Remuer avec une spatule en bois et éteindre le feu.

Saler et poivrer à votre goût.

## Étape 3 :

Servir les rognons d'agneau nappés de vinaigre de framboise déglacé avec du riz ou des pâtes fraîches.

Partager

- [Facebook](#)

- [Twitter](#)
- [Imprimer](#)
- [Email](#)



[> Retour sur la liste des recettes](#)

## Préparation

Temps de préparation : 0mn

Temps de cuisson : 10mn

## Ingrédients

- Rognon d'agneau préparé



Beurre

- Vinaigre de framboise



Sel



Poivre