

Rognons de mouflon sur pain moutardé



INGREDIENTS

Pour 1 personne(s)

4 rognons de mouflon

1 c à s d'huile d'olive

Un trait de cognac

1 c à s de moutarde

Un peu de persil haché

1 morceau de baguette

Sel et poivre en grains

Tomates ou tomates cerises

PREPARATION :

- 1 Enlever la graisse qui entoure le rognon et enlever la fine membrane qui l'entoure.
- 2 Faire chauffer l'huile d'olive et y dorer les rognons. Saler et poivrer.
- 3 Verser le cognac et flamber.
- 4 Tartiner le pain de moutarde.
- 5 Poser les rognons sur le pain. Parsemer de persil.