

## Rognon de veau à la crème

- **Préparation** : 15 minutes
- **Cuisson** : 20 minutes

### Ingrédients

- 1 Rognon de Veau
- 20 cl de Crème Fraîche Liquide
- 2 Oignons
- 40 g de Beurre

### Préparation de la recette

- Coupez les rognons en morceaux. Faites-les revenir la moitié du beurre la poêle. Egouttez-les.
- Pelez et émincez les oignons. Faites-les revenir à la poêle 10 mn avec le reste de beurre. Réservez.
- Dans la poêle, mettez la crème fraîche, salez et poivrez. Attendez que la crème fraîche devienne dorée.
- Ajoutez les rognons et les oignons. Faites légèrement réchauffer.

