

## Curry de rognon de veau à l'indienne

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 rognons de veau de 400 g  
2 c à s de curry de Madras  
1 oignon moyen  
2 dl de crème fraîche à 35 % ( j'ai mis de la 15%)  
1,5 dl de bouillon de volaille  
1 bouquet garni  
1 pomme reinette  
50 g de beurre  
1 c à s de beurre clarifié  
1 filet d'huile de pépins de raisin  
1 filet de jus de citron  
1 gros oignon ( ou 2 )  
30 g de pignons  
1 c à s + 1 c à t de farine  
1/2 bouquet de persil plat  
Sel et poivre du moulin

Couper les rognons dégraissés en dés de 2 cm environ et les poudrer avec 1 c à t de curry. Les mettre en attente sur une assiette au frais. Hacher l'oignon moyen et tailler la pomme pelée en brunoise ( petits dés ) de 3 mn.

Faire chauffer la cuillère à soupe de beurre clarifié dans une sauteuse ou poêle ( le beurre clarifié est un beurre que l'on fait chauffer pour retirer les impuretés de surface et celles du fond) j'avoue que j'ai pris du beurre non clarifié ;-). Ajouter le hachis d'oignon et le poudrer avec 1 c à s de curry ( bombée ou rase suivant votre goût ), remuer pour bien mélanger et ajouter les dés de pommes. Faire blondir le tout, ajouter 1 c à t de farine, la faire cuire avec l'ensemble et mettre le bouillon et la crème. Ajouter le bouquet garni et faire mijoter à feu doux 15 mn.

Passer cette sauce au chinois ou à la passoire fine dans une autre casserole et rectifier l'assaisonnement. Ajouter un trait de jus de citron et garder en attente.

Couper de fines rouelles dans le gros oignon pelé et réserver au frais dans une boîte hermétique.

Faire griller les pignons à sec dans une poêle antiadhésive. Réserver. Toute cette partie peut être faite d'avance.

Fariner les rouelles d'oignons et les faire frire dans une friteuse ou une casserole avec de l'huile à 180°. Les égoutter sur du papier absorbant.

Faire frire le persil dans la friteuse ramenée à 150°. Attention aux projections. Pour faire cela je mets le persil dans l'huile et je couvre immédiatement avec un couvercle. Quand l'huile est à 150° il y a moins de risque d'éclaboussures. Quelques secondes après avoir mis le persil retirer le couvercle et égoutter les feuilles de persil sur du papier absorbant.

J'ai fait ces 2 étapes de la recette avant le repas. J'ai réchauffé les oignons frits au four. Et le persil frit je l'ai mis froid.

Au moment du service faire chauffer fortement avec un filet d'huile une poêle antiadhésive suffisamment grande pour mettre les cubes de rognons sur une seule couche. Faire réchauffer en même temps la sauce sur feu doux. Mettre les rognons dans la poêle et remuer sans arrêt pendant 30 s puis ajouter 30 g de beurre et laisser cuire 1 mn à 2 mn pas davantage. Il faut que les rognons soient rosés autrement ils durcissent. Débarrasser la viande sur une assiette et verser le jus de cuisson dans la casserole de la sauce.

Pour le service répartir la sauce dans les assiettes (chaudes de préférence) et dresser les rognons en dômes. Décorer avec les oignons frits et le persil frit. Parsemer de pignons grillés et accompagner d'un riz pilaf.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>