



## Rognons de bœuf aux carottes et champignons sauce porto

Délectez-vous avec ma Recette Raffinée de **rognons** de Bœuf aux **Carottes**, Champignons et Sauce **porto** : Un Festin pour les Gourmets. Les rognons de bœuf sont une délicatesse culinaire appréciée pour leur goût riche et leur texture tendre, et lorsqu'ils sont associés à des carottes fondantes, des champignons savoureux et une sauce porto **veloutée**, le résultat est tout simplement **divin**.

### Les ingrédients pour la recette :

- [800g de rognons de boeuf](#)
- [3 carottes](#)
- 250g de champignons de paris
- [1 oignon](#)
- 20cl de porto
- 1 litre de fond de veau lié
- 10 cl d'huile d'olive
- 50g de beurre
- [Sel fin](#)
- Poivre du moulin



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

Pour **4** personnes

### **La réalisation de la recette :**

En premier lieu, coupez les **rognons** en petits morceaux et réservez-les au réfrigérateur. **Épluchez** les carottes et les oignons. Émincez les oignons et coupez les carottes en petits morceaux. Pour les champignons de Paris, utilisez soit des champignons frais, soit des champignons de Paris en boîte, émincés.

Dans un sautoir, versez un filet **d'huile d'olive** et ajoutez une noix de beurre. Ajoutez les oignons et faites-les suer pendant 5 minutes. Ensuite, ajoutez les **carottes taillées**. Assaisonnez de sel fin et poivre du moulin. Poursuivez le rissolage pendant 5 minutes et débarrassez vos carottes et oignons dans un récipient.

Ajoutez un filet d'huile d'olive dans votre récipient et faites sauter vos rognons coupés. Assaisonnez de sel fin et poivre du moulin. Au bout de **10** minutes, ajoutez le porto, flamber et laissez réduire pendant 2 minutes. Ajoutez le fond de veau et la garniture de carottes-oignons. Portez à ébullition et ajoutez les champignons de Paris. Laissez cuire pendant 30 à 50 minutes sur un feu **moyen** et à couvert.