

M

LA RECETTE

LES ROGNONS DU MONTESCOT

Les Ingrédients

2 personnes

1 morceau de rognon *Poivre fraîchement moulu*
C'est le moment de briller ! *Garde un bon équilibre !*

1 petite noisette de beurre *1 généreuse cuillère de*
Miam, la magie du beurre ! *moutarde à l'ancienne*
Le twist antique

Une pincée de fleur de sel *150 ml de crème liquide*
Juste une pincée *Le secret du crémeux divin*

Préparation épique du Café Montescot :

Hey, champion.ne de la cuisine ! Assure-toi que le rognon est prêt pour le spectacle en enlevant toutes les parties indésirables. Coupe-le en morceaux égaux et assure-toi qu'ils sont bien secs.

Dans la Poêle magique : Prends ta poêle, fais-la chauffer à feu moyen et ajoute ta noisette de beurre. Attends qu'elle danse joyeusement dans la poêle et glisse tes morceaux de rognon dans la fête. Fais-les danser pendant environ 2 - 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés et incroyablement savoureux.

Touche de Glam : À mi-cuisson, saupoudre un peu de cette magique fleur de sel sur tes morceaux de rognon. Tourne-les avec tendresse pour qu'ils soient dorés de chaque côté et saupoudrés de ce sel.

L'Art de la Moutarde : Quand tes morceaux de rognon sont des stars dorées, ajoute la moutarde à l'ancienne à la fête. Étale-la avec amour sur chaque morceau.

Crémeux des Cieux : Réduit le feu à doux, verse cette crème liquide dans la poêle et mélange tout en douceur. Laisse mijoter avec le sourire, le temps que la sauce devienne légèrement épaisse et que les saveurs fassent leur numéro de danse.

La Quête de l'Assaisonnement : Gouter ce trésor que tu as concocté et ajustes l'assaisonnement avec un tour de moulin à poivre.

Grand Final : Quand la sauce a cette texture super crémeuse et que les morceaux de rognon sont tout simplement irrésistibles, sert ton chef-d'œuvre.

Tu es le maître des saveurs !

p.s. Et si tu l'accompagnes d'une purée bien onctueuse, montée au beurre, c'est carrément magnifique!

+33(0) 2.37.21.56.35 - cafemontescot@gmail.com

N'oublie pas d'enregistrer cette recette tout de suite, car elle va évoluer avec les saisons !
Crédit : Saltaf # Studio pour le Graphisme & la Photographie

M

LA RECETTE

LES ROGNONS DU MONTESCOT

Les Ingrédients

2 personnes

1 morceau de rognon *Poivre fraîchement moulu*
C'est le moment de briller ! *Garde un bon équilibre !*

1 petite noisette de beurre *1 généreuse cuillère de*
Miam, la magie du beurre ! *moutarde à l'ancienne*
Le twist antique

Une pincée de fleur de sel *150 ml de crème liquide*
Juste une pincée *Le secret du crémeux divin*

Préparation épique du Café Montescot :

Hey, champion.ne de la cuisine ! Assure-toi que le rognon est prêt pour le spectacle en enlevant toutes les parties indésirables. Coupe-le en morceaux égaux et assure-toi qu'ils sont bien secs.

Dans la Poêle magique : Prends ta poêle, fais-la chauffer à feu moyen et ajoute ta noisette de beurre. Attends qu'elle danse joyeusement dans la poêle et glisse tes morceaux de rognon dans la fête. Fais-les danser pendant environ 2 - 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés et incroyablement savoureux.

Touche de Glam : À mi-cuisson, saupoudre un peu de cette magique fleur de sel sur tes morceaux de rognon. Tourne-les avec tendresse pour qu'ils soient dorés de chaque côté et saupoudrés de ce sel.

L'Art de la Moutarde : Quand tes morceaux de rognon sont des stars dorées, ajoute la moutarde à l'ancienne à la fête. Étale-la avec amour sur chaque morceau.

Crémeux des Cieux : Réduit le feu à doux, verse cette crème liquide dans la poêle et mélange tout en douceur. Laisse mijoter avec le sourire, le temps que la sauce devienne légèrement épaisse et que les saveurs fassent leur numéro de danse.

La Quête de l'Assaisonnement : Gouter ce trésor que tu as concocté et ajustes l'assaisonnement avec un tour de moulin à poivre.

Grand Final : Quand la sauce a cette texture super crémeuse et que les morceaux de rognon sont tout simplement irrésistibles, sert ton chef-d'œuvre.

Tu es le maître des saveurs !

p.s. Et si tu l'accompagnes d'une purée bien onctueuse, montée au beurre, c'est carrément magnifique!

+33(0) 2.37.21.56.35 - cafemontescot@gmail.com

N'oublie pas d'enregistrer cette recette tout de suite, car elle va évoluer avec les saisons !
Crédit : Saltaf # Studio pour le Graphisme & la Photographie

