

di

Absolument
délicieux

Roqueton de veau au
Chateauf-neuf-du-Pape blanc

T.G.V.P

1 roqueton pour 2 à 3 personnes

Beurre

Huile d'olive

Basilic (peu) Estragon (peu)

Echalotes finement hachées

Whisky

Moutarde aux fines herbes

Chateauf-neuf-du-Pape (1/4 à 1/2 litre)

Quelques gouttes de porto

2 à 3 cuillères de crème fraîche

Poivre, sel

Curry (très légèrement)

1 foie volaille

Huile d'olive et beurre dans la sauteuse +
basilic, estragon et échalotes finement hachées

Faire sauter le roqueton 4 à 5 mn.

Flamber au whisky - Retirer à part et couvrir

Ajouter à la cuisson 1 bonne cuillère de moutarde.

le chateauf-neuf-du-pape blanc et le porto. Remuer

afin que la cuisson soit épaisse

Assaisonner sel, poivre et curry

Ajouter un foie de volaille coupé très finement.

saini au beurre et flambé au whisky

Ajouter à la sauce quelques ^{crème} noisettes de beurre

Remettre le tout sur un feu vif pour ce soit très chaud

Pour 8 personnes : 5 rognons coupés en
gros morceaux

Crème de montarde à préparer d'abord
montarde forte + savora (moitié, moitié)
1 cuil. à café de sauce anglaise
gingembre et curry en poudre (peu)

Bien remuer.

Mélange d'herbes hachées (toutes fraîches)

Toutes les feuilles d'une grosse botte d'estragon
Toutes les feuilles d'une botte de ~~estragon~~ basilic
1/2 botte de cerfeuil - quelques feuilles de sauge
quelques feuilles de menthe (facultatif)

6 grosses échalotes hachées fin

A faire fondre à l'huile d'olive et beurre
à feu très doux (20 min au moins) en couvrant
à moitié cuisson. Arrêter le feu et y mettre
le hâchi d'herbes que l'on mélange. Couvrir
et laisser infuser.

Cuire les morceaux de rognon (huile d'olive
et beurre) au feu saignant.

Enlever le jus de cuisson. Remettre en sauteuse
Flamber au mystère (1/2 verre) - Saler, Poirer
Réserver au chaud les rognons (four n° 2)

dans papier alu -

Chauffer et flamber le châteauneuf du pape.

Dans la sauteuse, mettre la crème de montard
le porto (1/2 verre) le châteauneuf (1 bouteille 1/2)

Saler - Poirer - laisser cuire - Ajouter crème - cuire
Au dernier moment mettre les herbes

Pent. - Mrs. Servon la sauce à la fin.