VOL-AU-VENT AL ROGNONE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 rognoncini di maiale (oppure un rognone di vitello),
- aceto,
- 10 g di burro,
- un bicchierino di brandy,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- sale,
- pepe,
- 300 g di champignons,
- un cucchiaio di panna (del tipo per cucinare),
- quattro grossi vol-au-vent (acquistati dal pasticcere o preparati secondo la ricetta precedente).

Lavate bene i rognoni, fateli spurgare in acqua fredda e aceto, poi tagliateli a fettine sottilissime.
Ponete al fuoco un tegame con il burro, lasciatelo dorare e fatevi saltare, a fuoco vivo, le fettine di rognone: quando avranno perso tutta la loro acqua, spruzzatele con il brandy e con il vino bianco; salate, pepate, fate evaporare un attimo e togliete il tegame dal fuoco.
Levate il rognone dal recipiente di cottura e al suo posto mettete i funghi, che avrete in precedenza lavato e tagliato a fettine molto sottili: lasciateli rinvenire a fiamma viva, in modo che anche questi perdano la loro umidità; quando cominceranno ad asciugarsi, bagnateli con la panna, salateli e pepateli.
Mescolate poi insieme funghi e rognone e con questo composto riempite i vol-au-vent, irrorandoli poi con del fondo di cottura.
Metteteli in forno a riscaldare e serviteli.