

Maigret et le corps sans tête.

ROGNONS D'AGNEAU AU MADÈRE

Pour 2 personnes

Ingrédients :

6 rognons d'agneau

1 échalote

75 g de champignons de Paris

35 g de beurre

Quelques brins de persil

1 branche de thym

2 cuillerées à soupe de madère

Sel, poivre.

Recette :

Dépouiller les rognons de leur peau.

Les couper en deux et les dénervier.

Togliere i nervi

Les laver à l'eau courante.

Les essuyer soigneusement puis les couper en lamelle.

Tagliare a listarelle

Hacher finement l'échalote.

Trinciare finemente lo scalogno

Hacher aussi, séparément, le persil.

Nettoyer et émincer les champignons de Paris.

Pulire e tritare

Les cuire à feu doux avec 10 g de beurre.

Remuer: mescolare

Faire chauffer en casserole 25 g de beurre et y faire sauter rapidement les lamelles de rognons, à feu vif, en remuant sans cesse.

Casseruola

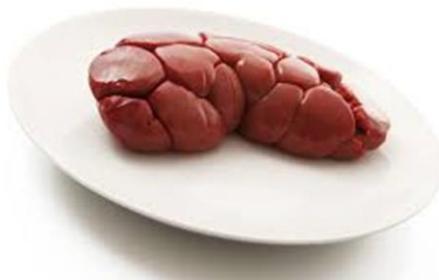
Lorsqu'elles ont perdu leur couleur, saler légèrement et retirer sur un plat chaud couvert et mis sur une casserole d'eau chaude.

Remettre la casserole au feu.

Y jeter l'échalote hachée et remuer vivement.

Mouiller avec le madère.

Innaffiare



Poivrer.

Ajouter le thym puis les champignons et leur liquide de cuisson, et laisser cuire à feu doux.

Rectifier l'assaisonnement.

Aggiustare il condimento

Bouillon significa brodo ma qua si intende fiotti o bollori (un tempo si diceva "mettere a bollire")

Laisser faire quelques bouillons à cette sauce et la verser sur les rognons, dans le plat.

Persiller et servir.

Le conseil de Courtine : <https://www.guidotommasi.it/guido-tommasi-editore/autori/robert-j-courtine>

À défaut de madère, on peut utiliser du porto ou, mieux encore, un sherry fino.

Avec les rognons au madère, Maigret boit un hermitage rouge.

La storia dello Sherry

Sherry è il nome inglese con il quale è conosciuto il **vino fortificato** prodotto originariamente nella città di **Jerez de la Frontera**, posta sull'Atlantico a sud-ovest della **Spagna**, nei pressi del **porto** di **Cadice**. In origine furono i **Fenici** a portare la **viticoltura** in quest'area fondando Gadir, l'odierna **Cadiz**. Le prime notizie certe sulla **viticoltura** in questa zona rimandano alla **dominazione greca** per avere notizie certe sulla viticoltura.

I **Romani** proseguirono la coltivazione della **vite** e il **vino** locale, per la sua gradazione alcolica poteva essere spedito fino a **Roma**, dove era molto apprezzato. Gli **Arabi** contribuirono in maniera determinante al futuro del vino di **Jerez**, introducendo gli **alambicchi da distillazione** che nel proseguo della storia faranno sì che nasca il vino fortificato che venne poi chiamato **Sherry**. Sotto il dominio arabo la produzione del vino proseguì nonostante il divieto dell'Islam di bere alcol, dal momento che la tassazione del vino di Jerez creava forti introiti alle casse del sultano. Nel 1264 **Jerez** fu riconquistata dai cristiani ma le traversie erano tutt'altro che concluse. Tra il 1200 e il 1300 l'**Inquisizione** mise al bando tutti i prodotti alcolici responsabili di rendere lascivi e peccaminosi gli animi dei bevitori. Già nella metà del XIV secolo, comunque, si hanno notizie delle prime esportazioni di vino, chiamate con il termine di origine araba "**saca**". Furono proprio due parole di origine Araba, **Saca** e **Xeris**, a dare origine al nome con cui questo vino è chiamato ai giorni nostri, **Sherry**. L'interesse degli **Inglese** per i **vini fortificati** è ciò che accomuna il **Porto**, il **Marsala** e il **Madeira**. L'esportazione contribuì enormemente alla diffusione e allo sviluppo del **Jerez** e, come nel caso del **Porto**, ancora oggi alcune delle più importanti cantine produttrici (**bodegas** in Spagnolo) sono tutt'ora di proprietà delle famiglie straniere che si stabilirono in questo luogo. La zona di **Jerez de la Frontera** è anche famosa per il **brandy** e l'**aceto**. La **distillazione del vino** a **Jerez** è fondamentale perché è proprio tramite il **brandy** che avviene la **fortificazione** del vino di Jerez. L'**aceto** di **Jerez** è invece prodotto con il vino che durante viene attaccato dai batteri acetici e pertanto non più utilizzabile per lo sherry. L'**aceto di Jerez** è maturato con il sistema **Solera y Criaderas**, lo stesso usato per il vino e per il brandy.