

BEIGNETS DE CERVELLE

Février 2011 (Actualisé en novembre 2016)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 150 g de farine fluide
- ★ 2 cervelles de veau
- ★ 10 cl de bière blonde
- ★ 1 œuf
- ★ 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- ★ 1 citron jaune
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Saladier, Araignée (Écumoire), Jatte, Bain d'huile, Fouet

Préparation : 10 mn

Repos : 60 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 7,60 € (soit 1,90 € par personne)



Recette :

Parer les cervelles en retirant les plus gros déchets, les placer dans un saladier, couvrir d'eau froide, ajouter le vinaigre et laisser tremper 1 heure. Préparer une pâte à beignets assez épaisse : placer la farine dans une jatte, faire un puits, casser l'œuf dans la farine, bien mélanger au fouet et verser progressivement la bière jusqu'à avoir un mélange homogène, saler, poivrer. Laisser reposer une heure en remuant de temps en temps.

Pocher les cervelles dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 2 minutes, les égoutter, retirer la peau et les vaisseaux sanguins restants. Dans la même casserole nettoyée, faire bouillir de l'eau avec le gros sel et le jus de citron, y plonger les cervelles et cuire à petits bouillons pendant 10 minutes. Les égoutter, les sécher avec du papier absorbant, les couper en tranches de 1 cm d'épaisseur et laisser refroidir. Faire chauffer le bain d'huile. Tremper les morceaux de cervelle dans la pâte à beignets et faire frire dans l'huile chaude 2 mn par côté. Égoutter sur du papier absorbant.

Consommer chaud, en entrée avec une mayonnaise ou pour un dîner frugal avec une salade verte.

Boisson :

Un Mâcon blanc servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.