

CERVELLE DE VEAU MEUNIÈRE

Octobre 2008 (Révisé en décembre 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 2 cervelles de veau
- ★ 1 citron jaune ou vert
- ★ 60 g de beurre
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 4 cuillères à soupe de vinaigre d'alcool
- ★ 2 cuillères à soupe de farine
- ★ 4 brins de persil
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Saladier, Casserole, Grande poêle

Trempage : 10 mn

Préparation : 5 mn

Cuisson : 23 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 7,40 € (soit 1,85 € par personne)



Recette :

Sous l'eau courante, retirer la membrane qui entoure les cervelles et les filaments sanguins. Les faire dégorger 10 minutes dans de l'eau très froide additionnée de la moitié du vinaigre. Les faire pocher dans une casserole d'eau frémissante avec le reste de vinaigre pendant 15 minutes. Les égoutter, les sécher avec du papier absorbant et les laisser refroidir. Hacher le persil. Couper les cervelles en tranches de 1 cm d'épaisseur, saler, poivrer et les fariner en retirant le surplus de farine.

Dans une poêle, faire fondre 40 g de beurre avec l'huile à feu mi vif, y déposer les tranches de cervelles et faire dorer 4 minutes par face. Retirer de la poêle, disposer dans un plat chaud. Jeter le gras de cuisson, faire blondir le beurre restant et en arroser les tranches de cervelle. Servir accompagnées de tranches de citron et parsemer de persil haché.

i On peut remplacer les cervelles de veau par des cervelles d'agneau; il en faut alors une par personne, on ne les fait pocher que 10 minutes, on les coupe en deux et on ne les fait dorer que 3 minutes par face.

Boisson :

Un Mâcon blanc servi à 12°C. (*)

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