



## Cervelle à la meunière

### Ingrédients pour 1 à 2 personnes

- 1 cervelle de veau
- 3 c à s de moutarde
- 30 gr de farine
- 150 gr de beurre clarifié
- 100 gr de beurre
- 3 c à s de câpres
- 1/2 botte de persil frisé
- 1 citron
- 300 gr de pommes de terre
- Sel
- Poivre

### La préparation

1. La veille, faites dégorger la cervelle dans de l'eau froide vinaigrée ;
2. Après avoir trempé une nuit, nettoyez-la en retirant la peau qui se situe en superficie, ainsi que les veines ;

3. Assaisonnez-la de sel et de poivre, badigeonnez-la de moutarde et passez-la dans la farine ;
4. Pelez le citron à vif et prélevez les suprêmes de la manière suivante :  
Placez le fruit au creux de votre main puis faites glisser la lame de votre couteau le long de chaque membrane jusqu'au centre. Vous obtenez des quartiers sans peau ;
5. Déposez la cervelle dans un emporte-pièce et faites-la cuire dans du beurre clarifié chaud du « beau » côté. Arrosez-la de beurre clarifié et au bout de 4-5 minutes, retournez-la. La surface doit être bien colorée et croustillante. Faites croûter l'autre côté ;
6. Débarrassez la poêle du beurre clarifié, remettez-la sur le feu et ajoutez les 100 gr de beurre auquel vous incorporez les câpres et, en dernière minute, le persil haché.

### **Le dressage**

1. Dressez la cervelle dans une assiette, nappez-la de sauce aux câpres et garnissez-la de suprêmes de citron ;
2. Accompagnez avec des pommes de terre rissolées.

### ***Bonne dégustation***