

Max &VÉNUS

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