



Croustillant de cervelle, sauce tartare et pommes en deux façons

Ingrédients pour 2 personnes

- 1 cervelle de veau
- 3 c à s de moutarde
- 30 gr de farine
- 2 jaunes d'oeuf
- De la chapelure panko
- 1 pomme Granny
- 1 pomme Golden
- 100 gr de beurre
- Moutarde à l'ancienne
- Vinaigre de Banyuls
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette
- 1 échalote
- Sucre semoule
- 2 pommes de terre
- 1 mesclun (mélange de 5 sortes de salade)
- 1 pincée de ciboulette ciselée
- 6 câprons

- Sel
- Poivre

Pour la sauce tartare

- 6 c à s de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 2 petits cornichons
- 1 cornichon aigre-doux
- 1/2 échalote
- 1/2 jaune d'œuf cuit dur
- 4 c à s de persil
- 4 c à s d'estragon

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 et débitez-la en morceaux de la taille d'une croquette ;
3. Assaisonnez-les de sel et de poivre, badigeonnez-les de moutarde. Passez-les ensuite dans la farine, dans le jaune et terminez par la chapelure panko. Réservez ;
4. Faites cuire les pommes de terre avec leur peau à l'eau salée. Une fois cuites et refroidies, retirez la peau et coupez des rondelles épaisses. Réservez
5. Epluchez et enlevez le trognon de la Golden. Coupez-la en petits dés et faites-la cuire au beurre. Une fois les pommes cuites et refroidies, ajoutez une pincée de ciboulette ciselée. Réservez ;
6. Coupez les cornichons et l'échalote en petits dés. Ciselez l'estragon, les câpres et le persil, écrasez le jaune d'œuf et ajoutez tous les ingrédients à la mayonnaise. Poivrez et réservez ;

7. Déposez le mesclun dans un saladier et ajoutez-y les rondelles de pommes de terre. Préparez une vinaigrette avec 1 c à s de moutarde à l'ancienne, du vinaigre de Banyuls, de l'huile d'olive, du sel, du poivre, une pincée de piment d'Espelette et de sucre et l'échalote ciselée et échalotes Emulsionnez et ajoutez au mesclun ;
8. Faites frire les croquettes de cervelle dans une huile à 170° ;

Le dressage d'une assiette

1. Remplissez deux emporte-pièces de mesclun sur une assiette et démoulez. Déposez une croquette sur chaque mesclun et parsemez les croquettes de bâtonnets de pommes Granny ;
2. Disposez sur le reste de l'assiette deux quenelles de compote de pommes/ciboulette, de la sauce tartare et 3 câprons.