



LA CERVELLE DE VEAU

La recette

Cervelle de veau, citron et croûtons

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 20 MIN. POUR 6 PERSONNES

• 3 cervelles de veau • 2 citrons • 2 c. à s. de câpres • 4 tranches de pain de mie • 1 botte de ciboulette • 4 c. à s. de vinaigre • 3 c. à s. de farine • 100 g de beurre • 2 c. à s. d'huile de tournesol • sel • poivre.

Les cervelles. Faites dégorger les trois cervelles de veau dans de l'eau froide additionnée de 2 c. à s. de vinaigre pendant 10 min. Rincez-les soigneusement, puis enlevez délicatement les membranes qui les entourent. Faites-les cuire alors pendant 10 min à l'eau bouillante, avec les 2 c. à s. de vinaigre restantes. Rincez les cervelles, puis épongez-les bien.

La garniture. Pelez les citrons à vif, puis récupérez les suprêmes (quartiers de citrons débarrassés de leur peau avec la partie blanche, source d'amertume). Hachez grossièrement la ciboulette. Coupez le pain de mie en petits dés, puis faites dorer ces derniers au four à 180 °C, pendant 5 min, pour obtenir des croûtons bien croquants.

La finition. Coupez les cervelles en gros cubes, farinez-les, puis faites-les dorer dans une poêle, avec 40 g de beurre et l'huile de tournesol pendant 5 min. Gardez les cervelles au chaud à l'entrée du four allumé. Réalisez un beurre noisette avec le beurre restant, roulez-y à nouveau les cervelles, assaisonnez-les, puis servez-les avec les croûtons de pain, les câpres, les citrons et la ciboulette.



Cette poêle en aluminium antiadhésive garantie sans PFOA permet une cuisson régulière. Idéale pour cuisiner les mets délicats. French Collection, La Parisienne De Buyer. Diam. 24 cm, 55 €. debuyer.fr



Les conseils du tripier

“Elle doit être brillante, bien bombée et aux marbrures rouge vif”

Depuis la première crise de la vache folle, la cervelle de bœuf, tout comme les amouilles (moelle épinière) et la fraise de veau, est toujours interdite à la vente. Si la cervelle d'agneau française est quasiment introuvable dans notre pays, la cervelle de veau (3 à 5 € la pièce de 300 à 400 g) est en vente libre. Il faut la choisir bien fraîche (moins de 4 jours après abattage), car il s'agit d'un produit très fragile. « Brillante, bien bombée et aux marbrures d'un rouge vif, elle ne doit surtout pas présenter des taches de sang noirci ni être affaiblie ou aplatie, signe d'un manque de fraîcheur », prévient Pascal Audinot*, tripier à Reims (51000). (**Maison Audinot, 86-88, avenue d'Épernay ou de Boulingrin, 51100 Reims. 03.26.08.23.38.*)



Et avec ça?

Le chardonnay côtes-d'auvergne de la cave coopérative Saint-Verny. Et pour ceux qui pensent encore que les côtes-d'auvergne ne valent pas la tripette, cette cuvée Renaissance 2011 se charge de leur apporter la preuve du contraire. Précise et vive, elle se boit avec délice. Chez les cavistes ou saint-verny.com.