

Cervelles de veau persillées

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 cervelles de veau
- 5 gousses d'ail
- ½ botte de persil frisé
- 6cl de vinaigre
- 30g de farine
- 3 bols d'eau froide
- 1 cuillère à soupe de vinaigre + 6cl d'eau chaude
- 250g de beurre
- 300g de pomme de terre
- Poivre
- Sel



Les  tapes :

1. Mettez les cervelles à tremper dans l'eau froide vinaigr e pendant 10 min.
2. Passez délicatement les cervelles sous un filet d'eau froide et enlevez les petits nerfs, séchez les cervelles avec du papier absorbant et passez-les dans la farine,
3. Dans une poêle faites fondre le beurre et mettez à dorer doucement les cervelles, salez et poivrez. Retournez-les délicatement au bout de 2-3 min, laissez dorer encore 2-3 min.
4. Ajoutez le persil et l'ail que vous aurez hachés finement ainsi que le mélange vinaigre et eau chaude. Laissez réduire 2 min, dressez les cervelles dans un plat de service accompagnées de pommes de terre vapeur.