

*Entrées froides à la viande*

# Marbré de lyonnaises, vinaigrette d'herbes et condiments



**25h30**   **1h**   **30 min**   **24h**   **390**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour le marbré de lyonnaiserie

100 g **Museau de boeuf**  
100 g **Pied(s) de veau**  
100 g **Boudin noir**  
100 g **Saucisson**  
100 g **Saucisse(s) de Lyon (cervelas)**  
100 g **Lentilles vertes du Puy**  
50 cl **Bouillon de volaille**  
6 **Feuille de gélatine**

### Ingrédients pour la vinaigrette

1 dl **Huile d'olive**  
3 cl **Vinaigre balsamique**  
30 g **Cerfeuil**  
30 g **Echalote(s)**  
30 g **Ciboulette**  
30 g **Persil plat**  
10 g **Estragon**  
1 **Sel**

## Étape 1

### Préparation du marbré de lyonnaiserie

- 1 Tailler le museau, le pied de veau et le cervelas en fines lanières à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Enlever la peau du boudin et le tailler en rondelles.
- 3 Faire chauffer une poêle avec les lentilles et le saucisson à cuire. Couvrir d'eau et laisser cuire pendant 30 minutes.
- 4 Passer ensuite le saucisson à cuire sous de l'eau froide et égoutter les lentilles.
- 5 Enlever la peau du saucisson à cuire puis le couper en rondelles.
- 6 Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
- 7 Faire chauffer le bouillon de volaille puis laisser tiédir.
- 8 Essorer les feuilles de gélatine en les pressant avec la main, les incorporer au bouillon tiédi.
- 9 Assaisonner de sel et de poivre, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

## Étape 2

1 Poivre

### Montage du marbré de lyonnaiserie

- 1 Verser un peu de bouillon dans une terrine à l'aide d'un pochon.
- 2 Déposer à la suite le museau, le pied de veau, le boudin, le cervelas et le saucisson à cuire.
- 3 Finir en versant le bouillon puis réserver au réfrigérateur pendant 24 heures.

## Étape 3

### Préparation de la vinaigrette

- 1 Éplucher et ciseler finement l'échalote et la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Hacher le persil, l'estragon et le cerfeuil. Réserver dans le bol d'échalote et de ciboulette.
- 3 Réserver un peu de persil et de ciboulette pour le dressage.
- 4 Mettre le vinaigre dans un cul de poule avec du sel, du poivre et l'huile d'olive.
- 5 Mélanger à l'aide d'un fouet puis incorporer les herbes ciselées et hachées. Réserver au frais.

## Étape 4

### Dressage

- 1 Sortir le marbré du réfrigérateur et couper des tranches d'environ 1cm d'épaisseur.
- 2 Verser des lentilles sur une assiette et déposer des tranches de marbré dessus.
- 3 Napper de vinaigrette. Décorer avec du persil et de la ciboulette puis servir.