



Agneau

# Cervelle sauce meunière



**25 min** 15 min 10 min **0** **346**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Les produits tripiers

400 g **Cervelle(s)**  
**d'agneau**

## L'assaisonnement

75 g **Beurre**  
1 **Citron(s)**  
50 g **Farine**  
4 branche(s) **Persil plat**  
1 c. à soupe **Huile de tournesol**  
1 **Sel**  
1 **Poivre noir**

## Étape 1

Préparation de la cervelle

- 1 Plonger les cervelles dans un saladier d'eau froide. Éliminer les filaments de sang pour les nettoyer.
- 2 Rincer les cervelles sous l'eau froide, les éponger avec du papier absorbant puis les couper en deux pour séparer les deux hémisphères.

## Étape 2

Cuisson de la cervelle

- 1 Mettre la farine dans un sac de congélation. Déposer les moitiés de cervelles dans la farine, refermer le sac puis secouer pour les enrober uniformément.
- 2 Faire fondre la moitié du beurre dans la poêle.
- 3 Ajouter de l'huile pour éviter que le beurre ne brûle et donne un goût âcre.
- 4 Poêler les cervelles dans le beurre chaud 5 minutes de chaque côté. Assaisonner de sel et poivre, les retirer de la poêle et les réserver au chaud.
- 5 Faire fondre le reste de beurre dans la même poêle et le laisser blondir jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Verser le beurre chaud sur les cervelles, saupoudrer de persil préalablement ciselé et arroser de jus de citron. Servir bien chaud.