Sébastien Guénard

*Entrées chaudes à la viande*

# Cervelles d'agneaux à la grenobloise

| 25h15 | 1h | 15 min | 24h | 576 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 4 personnes

- 900 g **Cervelle(s) d'agneau**
- 12 unité(s) entière(s) **Câpres**
- 1 **Citron(s)**
- 1 branche(s) **Persil plat**
- 1 tige(s) **Cerfeuil**
- 1 tige(s) **Estragon**
- 20 cl **Fond d'agneau**
- 100 g **Beurre**
- 15 cl **Vinaigre d'alcool blanc**
- 1 **Farine**
- 3 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 2 pincée(s) **Gros sel**
- 1 **Poivre**
- 4 grain(s) **Poivre**

**Étape 1**

## Préparation préliminaire des cervelles à réaliser la veille

1. Limoner sous l'eau froide les cervelles d'agneau, c'est à dire retirer toutes les petites traces sanguinolentes en faisant attention car elles sont fragiles.
2. Placer les cervelles dans un saladier d'eau froide et ajouter 5cl de vinaigre blanc. Les mettre au réfrigérateur pour les faire dégorger durant 24 heures.

**Étape 2**

## Préparation des éléments pour la sauce grenobloise

1. Équeuter le persil plat, le cerfeuil et l'estragon pour ne récupérer que les feuilles.
2. Les hacher avec le couteau éminceur et les réserver ensemble.
3. Presser le citron pour ne récupérer que le jus.
4. Tailler en deux dans la longueur les câpres en fleurs, de sorte à avoir la tige sur les deux moitiés.

**Étape 3**

## Préparation des cervelles

1. Rincer les cervelles et les mettre dans une casserole. Les recouvrir d'eau froide.
2. Ajouter le gros sel, le poivre en grains et 10cl de vinaigre blanc.
3. Mettre la casserole sur le feu et la porter à ébullition.
4. Dès le début de l'ébullition, retirer la casserole du feu et à l'aide de l'écumoire, égoutter les cervelles sur une assiette avec du papier absorbant.
5. Prendre soin de les manipuler avec délicatesse. Les laisser refroidir 5 minutes à température ambiante.

**Étape 4**

## Cuisson des cervelles grenobloises

1. Mettre une grande poêle à chauffer avec trois cuillères à soupe d'huile d'olive.
2. Assaisonner les cervelles de sel fin et les passer dans un un plat avec de la farine. Retirer délicatement l'excédent.
3. Les saisir dans la poêle et bien les colorer sur toutes les faces.
4. Une fois bien dorées, ajouter la moitié du beurre. Le faire colorer pour qu'il prenne une couleur noisette et en arroser les cervelles pendant 2 minutes.
5. Débarrasser les cervelles sur une assiette. Jeter la graisse et remettre la poêle à chauffer.
6. Ajouter le reste du beurre et le colorer jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette. Contrôler la température pour ne pas que le beurre brûle.
7. Ajouter les câpres en fleurs et les faire suer 2 minutes.
8. Déglacer avec le jus de citron et ajouter le jus d'agneau. Laisser réduire quelques instants pour faire épaissir la sauce.

**Étape 5**

## Dressage

1. Ajouter dans la sauce les herbes hachées ainsi que les cervelles.
2. Les réchauffer 1 minute dans la sauce et les dresser sur assiettes en plaçant les câpres en fleurs harmonieusement sur le dessus.
3. Terminer en mettant un tour de moulin à poivre sur le dessus.