

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

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.

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 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 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.