Jérome Bigot

Veau

Cervelle de veau croustillante, crème de champignons de paris et éclats de noisettes

40 min	30 min	10 min	0	287
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème de champignons

1. Nettoyer et éplucher les champignons à l'aide d'un couteau d'office.
2. Les hacher à l'aide d'un couteau éminceur puis faire chauffer une casserole avec du beurre.
3. Mettre les champignons dans la casserole jusqu'à ce qu'ils rejettent leur eau de végétation.
4. Retirer l'eau puis verser la crème liquide dans la casserole avec les champignons.
5. Laisser réduire quelques minutes en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
6. Verser la préparation dans le bol d'un blender et mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
7. Assaisonner de sel et réserver au chaud.

Étape 2

Préparation de la cervelle de veau

Porter une casserole d'eau à ébullition avec le vinaigre

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème de champignons

12 **Champignon(s) de Paris**
15 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Beurre**
1 **Sel**

Inrgédients pour la cervelle de veau

250 g **Cervelle(s) de veau**
4 c. à soupe **Farine**
20 g **Beurre**
1 **Vinaigre de vin blanc**

Ingrédients pour le dressage

12 **Noisette(s) entière(s)**

1. blanc.
2. Mettre la cervelle dans l'eau bouillante et la faire blanchir pendant 3 minutes.
3. Egoutter ensuite la cervelle à l'aide d'une écumoire et la couper en gros morceaux à l'aide d'un couteau de chef.
4. Rouler les morceaux de cervelle dans la farine puis les saler.
5. Faire chauffer une poêle avec le beurre et y faire revenir les morceaux de cervelle une fois que le beurre devient moussant jusqu'à obtention d'une coloration bien dorée.
6. Réserver au chaud.

Étape 3

Finitions et dressage

1. Concasser les noisettes en petits éclats à l'aide d'un mortier et d'un pilon.
2. Si l'on ne possède pas de mortier, déposer les noisettes dans un torchon et les concasser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
3. Faire ensuite revenir les morceaux de noisettes dans une poêle sans matière grasse pendant quelques secondes sur feu vif.
4. Mélanger un peu de crème de champignon avec le petit lait dans un saladier puis émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.