

Veau

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



40 min 30 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

287

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**

Ingrédients 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.