

## RECETTES CUISINE DES GONES



### CERRVELLES D'AGNEAU AUX CÂPRES

Nombre de personnes : 4

Difficulté : - facile

Temps de préparation : - 10 mn

Temps de cuisson : - 15 mn

Ingrédients :

4 cervelles d'agneau  
1 citron  
50 gr de beurre  
1cc de câpres  
sel, poivre

Faite préparer les cervelles par votre tripier,  
pochez-les 15 mn dans de l'eau bouillante.

Égouttez et essuyez-les.

Préparer la sauce 5 mn avant la fin de la cuisson,  
faire fondre le beurre dans une petite casserole,  
sans le laisser colorer.

Saler et poivrer, ajouter le jus d'un demi citron,  
remuer, retirer du feu et incorporer les câpres égouttées.

Pour servir,

les disposer sur une assiette chaude et napper avec la sauce