

RECETTE CUISINE des GONES

CERVELLE EN MATELOTE

Ingrédients :

- 1 cervelle de bœuf ou 2 de veau ou 6 de mouton
- 1/4 l de Beaujolais
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 1 pincée de sel
- 1 pincée d'épices
- 50 gr de beurre
- 12 gr de farine.

Recette:

- Constituer d'abord le court-bouillon, en faisant bouillir doucement, 25 minutes, le vin avec les aromates.
- Mettre à refroidir.
- Débarrasser la cervelle des peaux, filaments et petits vaisseaux sanguins, après l'avoir trempée dans l'eau fraîche.
- Placer la cervelle dans le récipient de cuisson.
- Verser dessus le court-bouillon tiède en le passant au chinois.
- Faire prendre l'ébullition, couvrir et retirer à feu très doux, pour pocher, pendant 30 minutes pour une cervelle de bœuf, 20 minutes pour une cervelle de veau , 15 minutes pour celle de mouton.
- Sortir la cervelle et la mettre à égoutter sur un linge.
- Faire réduire le court-bouillon, en plein feu, à 2 dl.
- Le lier avec du beurre manié*.
- S'assurer de l'assaisonnement et verser la sauce sur la cervelle taillée au préalable en escalopes et dressée dans le plat de service.
- A votre gré, ajouter une garniture matelote : petits oignons glacés, croûtons frits, lardons grillés, champignons cuits au beurre, etc...

- Recette prise sur www.beaujolais.com

- Pour mémoire: *
- Le beurre manié sert à lier certaines sauces.
- Il consiste en un mélange de parts égales de beurre et de farine, ajouté à un liquide pour le lier sans risquer de former des grumeaux comme avec un ajout direct de farine.

Bon appétit