

RECETTE CUISINE des GONES

CERVELLES D'AGNEAU PANÉE

Ingrédients : 4 Personnes

- 4 cervelles d'agneau
- 50 gr de chapelure
- 50 gr de farine
- 1 œuf
- 50 gr de beurre
- 1 verre de lait
- 1 citron
- vinaigre
- persil haché
- sel, poivre

Recette:

- Bien laver la cervelle sous l'eau courante afin de lui retirer toute la peau qui contient du sang il faut vraiment la peler à vif.
- Mettre les cervelles dans de l'eau salée et vinaigrée.
- Faire chauffer pendant 10 mn sans faire bouillir.
- Les rafraîchir sous l'eau froide.
- Les égoutter dans une passoire.
- Prendre 2 assiettes une pour la farine l'autre pour la chapelure.
- Dans un bol battre l'œuf avec un peu de lait.
- Couper chaque cervelle en deux, passer les cervelles dans la farine, puis dans l'œuf battu, et ensuite dans la chapelure.
- Faire chauffer le beurre, mettre les cervelles d'agneau panées faire dorer de chaque côté 5 mn elles seront croustillantes
- Saler, poivrer, persil haché.
- Mettre les cervelles dans un plat avec les rondelles de citron.
- Servir immédiatement



Bon Appétit