

RECETTE CUISINE des GONES

LES AMOURETTES AU BEURRE FONDU



ingrédients : pour 4 personnes

600 G d'amourettes de veau
1 Citron
50 G de Beurre
1 Cuillère à soupe de vinaigre

recette:

Laver sous l'eau froide du robinet, les laisser tremper 1 heure dans l'eau vinaigrée.
Enlever la membrane qui entoure les amourettes.
Détailler en tronçons.
Plonger les amourettes dans une casserole d'eau avec du sel et 1 quartier de citron.
Chauffer.
L'eau sur le point de bouillir, laisser frémir sans bouillir pendant 15 min.
Égoutter, servir arroser du beurre fondu et du jus de citron.

Les "amourettes"

On appelle ainsi la moelle épinière du mouton, du bœuf et du veau.
Les "amourettes" de bœuf et surtout celles du veau sont les meilleures.
Il faut les commander à l'avance chez le tripier.
Traditionnellement elles sont un élément de garniture du vol-au-vent et de la bouchée à la reine.
Elles ont les mêmes caractéristiques que la cervelle et peuvent se préparer comme la cervelle meunière..

Bon Appétit

Recette : 2013

