

BEIGNETS DE CERVELLE

Ingrédients: Pour 4 personnes

2 cervelles de veau de 400 g
1 cuillerée à soupe de vinaigre
1 oignon
1 bouquet de persil
sel et poivre

Pâte à choux :
150 g de farine
4 ou 5 œufs
50 g de beurre
? l d'eau
1 pincée de sel

Huile pour friture

Recette :

Limoner* les cervelles, les égoutter, les placer dans un grand faitout d'eau froide, ajouter le vinaigre et l'oignon, le persil.

Saler, poivrer, porter à ébullition et laisser cuire 20 mn à feu doux.

Égoutter les cervelles, les laisser tiédir, les essuyer, les couper en petits morceaux et les réserver.

Préparer la pâte à choux : porter l'eau, le sel et le beurre à ébullition. Ajouter la farine en une fois, bien mélanger et incorporer les œufs un par un.

Plonger les morceaux de cervelle dans la pâte, puis dans un bain d'huile chaude, les laisser dorer, les retirer à l'aide d'une écumoire et les placer sur une feuille de papier absorbant.

Servir les beignets de cervelle bien chauds, accompagnés d'une sauce tartare ou de quartiers de citron.

source: www.civ-viande.org/

Limoner Action de débarrasser certaines substances des pellicules, écailles ou enduits visqueux qui les recouvrent. Limoner une cervelle : la nettoyer et enlever les peaux et le sang qui y adhèrent. Limoner un poisson : l'écailler ou en ôter la substance visqueuse qui le recouvre.*

Bon Appétit

