

RECETTES DES MÈRES ET CHEFS DES BOUCHONS LYONNAIS.



CERVELLE D'AGNEAU MEUNIÈRE. FAÇON ARLETTE HUGON

Pour 6 personnes

Préparation 1h

Cuisson 20 min

Ingrédients :

6 cervelles d'agneau

Farine

Sel, poivre

250 g de beurre

Persil

10 gousses d'ail hachées

1 citron

1 oignon

Faire tremper les cervelles dans l'eau froide pendant 1 h.

Dans une casserole, mettre les cervelles dans l'eau froide, ajouter sel, poivre, bouquet garni, oignon et faire cuire 20 min.

Laisser refroidir et égoutter les cervelles.

Fariner les cervelles et les saisir dans une casserole avec du beurre, elles doivent être dorées de chaque côté.

Servir bien chaud avec des pommes à l'anglaise (pomme de terre à l'eau), saupoudrées de persil, d'ail haché et d'un filet de citron.