

# Cervelle de Veau Meunière

## **Pour 4 Personne(s)**

Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **23 min**

2 cervelles de veau  
1 citron jaune ou vert  
60 g de beurre  
2 cuillères à soupe d'huile  
d'arachide  
4 cuillères à soupe de vinaigre  
d'alcool  
2 cuillères à soupe de farine  
4 brins de persil  
Sel, Poivre du moulin

Sous l'eau courante, retirez la membrane qui entoure les cervelles et les filaments sanguins.

Les faire dégorger 10 minutes dans de l'eau très froide additionnée de la moitié du vinaigre.

Les faire pocher dans une casserole d'eau frémissante avec le reste de vinaigre pendant 15 minutes.

Les égoutter, les sécher avec du papier absorbant et les laisser refroidir.

Hachez le persil.

Coupez les cervelles en tranches de 1cm d'épaisseur, salez, poivrez et les fariner en retirant le surplus de farine.

Dans une poêle, faire fondre 40g de beurre avec l'huile à feu mi-vif, y déposer les tranches de cervelles et faire dorer 4 minutes par face.

Retirez de la poêle, disposez dans un plat chaud.

Jetez le gras de cuisson, faire blondir le beurre restant et en arroser les tranches de cervelle.

Servir accompagnées de tranches de citron et parsemez de persil haché.