

## ***Cervelle Grenobloise***



Nombre de personnes : 4

### Ingrédients

2 cervelles - vinaigre - bouquet garni - sel - poivre - farine - 70 g de beurre - 1 cuil à soupe de câpres - 1 citron - 2 tranches de pain de mie - 2 branches de persil

### Préparation

Préparer les cervelles en les plongeant dans l'eau froide vinaigrée. Retirez les membranes et les filaments sanguins sous un filet d'eau.

Mettez la cervelle dans une casserole d'eau salée sur feu doux avec le bouquet garni et un filet de vinaigre. Faites chauffer doucement sans laisser bouillir 15 à 20 minutes.

Laisser refroidir dans le bouillon. Egoutter la cervelle. Epongez-la avec du papier absorbant. Coupez-la en tranches. Salez et poivrez et farinez-la légèrement

Faites-les dorer à la poêle des deux côtés, dans 30 g de beurre.

Quand les tranches de cervelle sont bien dorées, disposez-les sur un plat. Parsemez de câpres et arrosez avec le jus de citron. Gardez au chaud.

Remettez 40g de beurre dans la poêle Faites-y dorer sur le feu moyen le pain de mie coupé en petits dés. Egoutter.

Au moment de servir parsemez la cervelle avec es dés de pains et le persil haché.