

## Beignets de cervelle

Pour 4 personnes.

4 cervelles d'agneau.

Court-bouillon : 2 l d'eau, 1 c à soupe de vinaigre, sel, poivre, bouquet garni.

Pâte à frire : 120 g de farine, 1/2 paquet de levure en poudre, sel, poivre, 1 œuf, 2 c à soupe d'huile, eau.

Pour servir : persil et citron à volonté.

Laisser tremper les cervelles pendant 3 h dans de l'eau froide fréquemment renouvelée, puis les nettoyer : enlever la fine pellicule qui les entoure en la saisissant entre le pouce et l'index (opérer sous un robinet d'eau froide pour plus de facilité).

Préparer le court-bouillon avec les ingrédients indiqués et y faire pocher les cervelles à petits frémisséments pendant 10 mn. Les égoutter ensuite sur un papier absorbant.

Préparer la pâte à frire : mélanger la farine, la levure, sel, poivre, l'œuf entier, l'huile : ajouter suffisamment d'eau pour que la pâte soit nappante sans être fluide. Laisser reposer 30 mn. Faire chauffer la friture.

Tremper les cervelles dans la pâte à frire et les plonger dans la friture chaude mais non fumante. Lorsqu'elles sont dorées, les retirer et les égoutter soigneusement. Les servir avec du persil frit et du citron, et accompagner d'une salade verte. Présenter en même temps une sauce mayonnaise aux câpres ou une sauce tartare ou gribiche.

Variante: si on a le temps, on peut faire macérer les cervelles cuites dans de l'huile additionnée de jus de citron, persil, sel et poivre avant de les faire frire.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.