

Cervelles d'agneau Richelieu

Préparation : 15 mn + dégorgement, cuisson : 25 mn.

Pour 6 personnes.

6 cervelles d'agneau, 1 oignon, 2 clous de girofle, du thym, du persil, du laurier, du sel, du poivre.

Sauce : 1 quart de litre de lait, 1 c à dessert de concentré de tomate, 30 g de beurre, 50 g de gruyère râpé, 1 c à soupe d'huile, 1 c à soupe de farine.

Faire dégorger les cervelles pendant deux heures dans de l'eau froide en renouvelant l'eau plusieurs fois.

Débarrasser les cervelles de leur pellicule et les faire cuire 10 minutes dans le court-bouillon préparé avec les oignons et les aromates.

Pendant ce temps, faire fondre le beurre et l'huile dans une casserole.

Y ajouter le concentré de tomate et la farine.

Mélanger en y versant le lait chaud.

A l'aide d'une écumoire, sortir les cervelles, bine les égoutter et les dresser sur un plat à gratin.

Recouvrir avec la sauce et mettre au four un quart d'heure.

Pour enlever la pellicule des cervelles, la crever avec la pointe d'un couteau bien tranchant. Les cervelles congelées sont d'un prix très abordable et conviennent parfaitement à cette préparation. Le court-bouillon peut être remplacé par deux sachets de court-bouillon instantané.



[Clic sur l'image pour l'agrandir](#)

[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.