

BEIGNETS DE CERVELLE DE VEAU, GREMOLATA D'AGRUMES

« La cervelle, **beurk**, cette consistance, je ne peux vraiment pas. J'ai des souvenirs terribles de cervelle bouillie... » Mais enrobée d'une pâte à frire et parsemée d'un petit hachis aromatique et plein de peeps, elle révèle toute sa délicatesse... On y revient très vite !

Préparation : 15 min - Repos : 2 h - Cuisson : 5 min

Pour 4 pers.

1 cervelle de veau

150 g de farine

15 cl de bière

1 œuf

1 citron et 1 petite orange non traités

2 gousses d'ail

1/2 bouquet de persil frais

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

huile de friture

sel, poivre, vinaigre

Tamiser la farine dans un saladier. Séparer le blanc du jaune d'œuf et ajouter celui-ci à la farine (réserver le blanc). Saler et mélanger au fouet en incorporant petit à petit la bière pour obtenir une pâte bien lisse. La laisser reposer au moins 2 h.

Éplucher l'ail et le hacher finement. Rincer et éponger le persil, l'effeuiller et le hacher au couteau. Râper le zeste du citron. Mélanger l'ail avec le zeste et le persil.

Mettre la cervelle dans de l'eau fraîche avec une rasade de vinaigre et la laisser dégorger 15 minutes. Ôter délicatement la membrane et les filets sanguins, puis séparer les deux lobes et couper la cervelle en dés de 3 cm de côté environ. La mettre dans un saladier avec la moitié du hachis et l'huile d'olive, saler et poivrer.

Au dernier moment, battre le blanc d'œuf en neige ferme et l'incorporer délicatement à la pâte à beignets. Faire chauffer l'huile de friture. Tremper les morceaux de cervelle dans la pâte et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient blonds. Égoutter sur du papier absorbant et servir immédiatement avec le reste de gremolata et les quartiers d'orange et de citron.

À savoir : comme beaucoup d'abats, la cervelle est fragile et ne supporte pas d'attendre. Cuisinez-la le jour même.

