



COLLECTION PRINTEMPS/ÉTÉ 2019

Par Christoffer Boot, restaurant *Le Belvédère* à Rocamadour

## CERVELLES D'AGNEAU PANÉES, CRU-CUIT DE FRAMBOISES, LARDONS DE FOIE GRAS ET CHIPS DE LARD

(pour 2 personnes)

### INGRÉDIENTS

4 cervelles d'agneau	10 framboises	2 tranches de lard
2 escalopes de foie gras	10 cl de vinaigre de vin	5 pommes de terre cuites
100 gr de chapelure	Mesclun	
3 œufs	Sel / poivre	

### DÉROULÉ

- Nettoyer et parer les cervelles, en enlevant le filament de sang.
- Faire pocher durant 3 à 4 minutes dans une eau frémissante.
- Laisser refroidir sur un papier absorbant.
- Faire cuire le lard dans un four à 180°C 3 à 5 min.
- Cuire les escalopes 1 à 2 min par face puis réserver.
- Paner par 2 fois les cervelles.
- Saisir les cervelles panées dans le gras des escalopes.
- Dégraisser la poêle, faire compoter la moitié des framboises puis déglacer avec le vinaigre.
- Dresser.



PROJET COFINANÇÉ PAR LE FOND EUROPÉEN D'AIDE AU DÉVELOPPEMENT RURAL  
LE FOND EUROPÉEN DE DÉVELOPPEMENT RURAL

Découvrez  
la recette en vidéo !



[www.agneau-quercy.com/videos.php](http://www.agneau-quercy.com/videos.php)