



Fingers de cervelle d'agneau aux saveurs asiatiques

Difficulté : très facile

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Temps de repos : 30 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 cervelles d'agneau
- 200 g de chapelure panko
- 2 œufs
- 10 cuillères à soupe de sauce chili aigre-douce
- 4 branches de coriandre fraîche
- 1 citron vert
- 80 g de cacahuètes concassées
- 5 cl de vinaigre d'alcool blanc
- 1 L d'huile de friture

Pour la cervelle d'agneau

1. Faire dégorger les cervelles d'agneau dans l'eau et du vinaigre blanc pendant 20 minutes. Les laisser reposer 10 minutes dans de l'eau froide.
2. Plonger les cervelles dans une eau bouillante et laisser cuire 20 minutes à feu doux. Laisser tiédir, couper les cervelles en 2.

Pour la panure

1. Battre les œufs et les mettre dans un récipient.
2. Hacher les cacahuètes et les mélanger avec la chapelure.
3. Réaliser une panure à l'anglaise avec les cervelles : commencer par mettre les morceaux de cervelle dans la farine, puis tapoter pour retirer l'excédent. Les

plonger ensuite dans les œufs battus et égoutter. Enfin, les rouler dans le mélange panko-cacahuètes.

4. Dans une huile à 170°C, faire frire les fingers de cervelle d'agneau jusqu'à obtention d'une belle coloration.

Pour la sauce et le dressage

1. Ciseler la coriandre finement. Presser le jus de citron dans la sauce aigre douce et mélanger avec la coriandre.
2. Pour le dressage, mettre les fingers de cervelle d'agneau dans une jolie assiette et servir la sauce aigre douce dans un ramequin à côté, pour que l'on puisse les dipser.

L'astuce du Chef

Vous pouvez cuire les cervelles dans un bouillon de légumes ou une eau parfumée au gingembre, queue de coriandre, persil, etc.