



2 personnes



15 minutes



15 minutes

## Cervelles de porc aux câpres

1- Plongez les cervelles dans l'eau froide vinaigrée et salée pendant 5min. Retirez la membrane et les nerfs, séchez les cervelles avec du papier absorbant et passez-les dans la farine.

2- Faites fondre le beurre dans une poêle et faites dorer les cervelles 3-4 min de chaque côté. Ajoutez le persil, l'ail, les câpres, le poivre, le mélange d'eau vinaigrée (préalablement chauffée) et les pommes de terre. Laissez réduire 3min.

- 2 cervelles de porc
- 3 gousses d'ail haché
- 1 CS de persil haché
- 1 CS de câpres
- 6cl de vinaigre + 20cl d'eau - 30g de farine
- 80g de beurre
- 6 petites PDT vapeur
- 1 CS de vinaigre + 6cl d'eau
- sel et poivre