

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes
Réfrigération 1 heure

Egouttez le fromage blanc et le réservez dans un récipient.
Epluchez et ciselez l'échalote.
Pelez la gousse d'ail, ôtez le germe et hachez.
Lavez et essuyez le persil plat, la ciboulette et l'estragon.
Ciselez finement les herbes.
Mélangez l'échalote, l'ail et les herbes avec le fromage blanc.
Remuez.
Ajoutez la crème, mélangez.
Assaisonnez avec fleur de sel et poivre du moulin.
Ajoutez l'huile de noix et celle de colza, mélangez.
Réservez au frais.
Dressez la cervelle de canut bien fraîche dans des ramequins.
Coupez du pain de campagne ou de la baguette en bâtonnets, les badigeonnez légèrement d'huile d'olive.
Toastez-les avec la fonction grill de votre four.

Source
Alain Ducasse et le restaurant aux Lyonnais

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

La cervelle de canut, saveurs et délices de la cuisine Lyonnaise.

A l'origine un plat pauvre que se faisaient les ouvriers.

Pour la petite histoire, les canuts étaient des ouvriers tisserands de la soie, ils oeuvraient sur les métiers à tisser Jacquard.

Ils résidaient principalement dans le quartier de la Croix-Rousse au 19e siècle.

A plusieurs reprises, en 1831 et en 1834, les canuts se révoltèrent contre les conditions de travail (18 heures par jour) !!!!

Source Visite Lyon.fr

Recette rafraîchissante à découvrir.

Attention à l'ail à doser selon votre goût.

Pour la présentation je n'avais pas de petites coupelles.

Pour la dégustation c'est préférable les mouillettes.

Ajouter un commentaire



CERVELLE DE CANUT



Ingrédients

250 g de fromage blanc en faisselle
1 échalote
1 gousse d'ail
1/4 de botte de persil plat
1/4 de botte de ciboulette
1/4 de botte d'estragon
15 g de crème épaisse
2 cuillerées à café d'huile de noix
1 cuillerée à café d'huile de colza
poivre du moulin
fleur de sel
Pour les mouillettes
baguette ou pain de campagne
2 cuillerées à café d'huile d'olive

