Cervelle de canut au caillé de chèvre

14/02/2012 à 11h15

Par Stéphane Grillon

Temps de préparation : 10 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 1,5 kg de caillé de chèvre
- 2 échalotes
- ½ botte de persil haché
- ½ botte de ciboulette
- Sel, poivre

Préparation :

- Laissez égoutter le caillé de chèvre pendant 1 nuit;
- Après les avoir hachés, mélangez les autres éléments;
- Mettre dans un bol, servir avec des croutons toastés.

L'astuce du chef :

A l’origine, les canuts (ouvriers tisserands de la soie à Lyon) enfermaient ce mélange dans un carré de soie pour le laisser s’égoutter. Vous pouvez aussi utiliser un torchon ;

Préparez ce plat la veille pour bien égoutter le mélange. Il ressemblera d’autant plus à une cervelle !