

*Entrées froides à la viande*

Marbré de lyonnaises, vinaigrette d'herbes et condiments

**25h30**

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

30 min

CUISSON

24h

REPOS

390

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes**Ingrédients pour le
marbré de lyonnaiserie**

100 g **Museau de boeuf**
100 g **Pied(s) de veau**
100 g **Boudin noir**
100 g **Saucisson**
100 g **Saucisse(s) de Lyon (cervelas)**
100 g **Lentilles vertes du Puy**
50 cl **Bouillon de volaille**
6 **Feuille de gélatine**

**Ingrédients pour la
vinaigrette**

1 dl **Huile d'olive**
3 cl **Vinaigre balsamique**
30 g **Cerfeuil**
30 g **Echalote(s)**
30 g **Ciboulette**
30 g **Persil plat**
10 g **Estragon**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation du marbré de lyonnaiserie

- 1 Tailler le museau, le pied de veau et le cervelas en fines lanières à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Enlever la peau du boudin et le tailler en rondelles.
- 3 Faire chauffer une poêle avec les lentilles et le saucisson à cuire. Couvrir d'eau et laisser cuire pendant 30 minutes.
- 4 Passer ensuite le saucisson à cuire sous de l'eau froide et égoutter les lentilles.
- 5 Enlever la peau du saucisson à cuire puis le couper en rondelles.
- 6 Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
- 7 Faire chauffer le bouillon de volaille puis laisser tiédir.
- 8 Essorer les feuilles de gélatine en les pressant avec la main, les incorporer au bouillon tiédi.
- 9 Assaisonner de sel et de poivre, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

Étape 2

1 Poivre

Montage du marbré de lyonnaiserie

- 1 Verser un peu de bouillon dans une terrine à l'aide d'un pochon.
- 2 Déposer à la suite le museau, le pied de veau, le boudin, le cervelas et le saucisson à cuire.
- 3 Finir en versant le bouillon puis réserver au réfrigérateur pendant 24 heures.

Étape 3

Préparation de la vinaigrette

- 1 Éplucher et ciseler finement l'échalote et la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Hacher le persil, l'estragon et le cerfeuil. Réserver dans le bol d'échalote et de ciboulette.
- 3 Réserver un peu de persil et de ciboulette pour le dressage.
- 4 Mettre le vinaigre dans un cul de poule avec du sel, du poivre et l'huile d'olive.
- 5 Mélanger à l'aide d'un fouet puis incorporer les herbes ciselées et hachées. Réserver au frais.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le marbré du réfrigérateur et couper des tranches d'environ 1cm d'épaisseur.
- 2 Verser des lentilles sur une assiette et déposer des tranches de marbré dessus.
- 3 Napper de vinaigrette. Décorer avec du persil et de la ciboulette puis servir.