

« COMME » UNE CERVELLE DES CANUTS EN ÉCUME DE BEAUJOLAIS NOUVEAU



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

700 g de fromage blanc de campagne. 50 g de vinaigre de vin rouge.
200 g de crème fraîche. 500 g de betterave.
150 g d'échalotes. 10 cl de vin rouge.
50 g de ciboulette. 5 g de sucre.
50 g de cerfeuil. Sel fin, poivre du moulin.
50 g d'huile d'olive.

PROGRESSION DE LA RECETTE.

Placez votre crème fraîche au réfrigérateur.

Epluchez les échalotes et ciselez finement. Lavez la ciboulette et le cerfeuil puis concassez grossièrement. Dans un saladier, mélangez le fromage blanc de campagne avec les échalotes et les herbes concassées. Ajoutez l'huile d'olive, le vinaigre puis rectifiez l'assaisonnement avec le sel fin et le poivre du moulin. Parallèlement, dans un autre saladier, montez la crème bien froide en Chantilly. Incorporez délicatement au fromage blanc assaisonné. Réservez au frais.

Pour le dressage, découpez les betteraves en tranches fines puis à l'aide d'un emporte-pièce découpez de jolies rondelles que vous placerez en corolle dans votre verre de service. Garnissez l'intérieur du verre avec le fromage frais. Masquez d'une écume de Beaujolais nouveau, que vous aurez obtenu en mixant fortement le vin à température ambiante avec le sucre, et tenu en suspension avec un bulleur.

Dégustez bien frais accompagné de quelques tranches de pain juste rôti.

BONUS GOURMAND: UN PEU D'HISTOIRE.

Un lien a été fait entre ce mets et la révolte des canuts à Lyon, qui commença lors de la Monarchie de juillet. Ce nom était censé rappeler la piètre opinion que les bourgeois de Lyon avaient des ouvriers de la soie qui luttèrent durant cinq ans et furent écrasés par la répression militaire.

La recherche actuelle met plutôt en avant que « Pour le canut, ouvrier de la soie assez peu fortuné, ce mets remplaçait la cervelle d'agneau que ses moyens ne lui permettaient pas de s'offrir ». C'est ce que confirme un chroniqueur gastronomique : « La cervelle de canut constituait souvent l'essentiel du repas d'un canut. Son nom de claqueret proviendrait du fait que le fromage blanc doit être bien battu (claqué) pour que la recette soit réussie ».

Dans le patrimoine culinaire lyonnais, il fait partie du mâchon.

