

Par Amour du Terroir

Suggestion de recette pour réussir
les cervelas à l'alsacienne

Photo non contractuelle. Sujet et titre de réservation.



Festein d'Alsace

Les cervelas à l'alsacienne



Pour 2 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients :

- 2 cervelas Festein d'Alsace
- 2 fines tranches de gruyère
- 2 fines tranches de lard

Préchauffez le four à 210°C (Th. 7). Enlevez la peau des cervelas et faites-les précuire 5 min. dans de l'eau bouillante.

Coupez les cervelas au 3/4 dans le sens de la longueur et garnissez le centre avec les tranches de gruyère.

Refermez les cervelas et entourez-les avec les tranches de lard. Si nécessaire, utilisez des cure-dents pour que les aliments restent bien ensemble.

Mettez le tout au four jusqu'à ce que le lard soit bien grillé et le gruyère fondu.

Retournez les cervelas en milieu de cuisson.

Un indémodable classique de la cuisine alsacienne.



Le + du gourmand alsacien !

Servez immédiatement sur un lit salade verte.

ENGAGEMENT N°2

Chacune de nos recettes respecte la tradition culinaire alsacienne !

1, rue Denis Papin - 67120 Duttlenheim - France

Téléphone : 03 88 48 52 00 - Fax : 03 88 38 83 00

info@festein-alsace.com



www.festein-alsace.com