

Cervelas farci au maroilles

● Difficulté : Facile

● Préparation : 30 min / Cuisson : 25/30 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 pâte feuilletée
- 1 Maroilles
- 1 cervelas
- 50 g de farine
- 50 g de beurre
 - Lait
- Sel / Poivre
- Gruyère râpé
- 1 oeuf

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Th.6)

Enlever la peau du cervelas.

Parer (Couper les bords de chaque côtés de façon a avoir des bords droits) les bords

A l'aide d'un économie comme le mien (extrudeur de tronçon de pomme) faire un trou de part et d'autre du cervelas. (Si vous l'avez pas cet économie, aidez-vous d'un couteau assez long)

Garder le centre du cervelas, cela vous servira de bouchon.

Mettre un bon morceau de maroilles au centre du cervelas, puis couper un peu de chair restante et reboucher chaque extrémité. Réservoir.

Faire une béchamel avec 50 g de farine, 50 g de beurre et du lait, couper des morceaux de maroilles et les faire fondre dans la sauce.

Une fois votre béchamel faite, ajouter le gruyère râpé et bien mélanger le tout.

Dérouler la pâte feuilletée, et verser un peu de béchamel au centre

Déposer le cervelas sur la béchamel et badigeonner la viande avec de la sauce, puis l'enfermer dans la pâte.

Badigeonner la pâte avec 1 oeuf battu et enfourner pour 25 à 30 min à 180°C (Th.6)