

Cervelas a l'alsasienne

Ingédients pour 2 personnes :

8 tranche de lard fumé
4 petits cervelas
4 bâtonnets d'emmental

Préparation :

Entaillez les cervelas dans la longueur sans aller jusqu'au, de manière pouvoir les ouvrir un peu.

Glissez les bâtonnets de fromage dans l'entaille, poivrez et enroulez une tranche de lard autour des cervelas, au centre.

Maintenez à l'aide d'un pic en bois si nécessaire.

Faites cuire à la poêle environ 10 min, ou bien au four à 180°C pendant 15 min.

Le lard doit être juste grillé et le fromage fondu.

Vous reste plus qu'à passer à table