

# CERVELAS À L'ALSACIENNE



## LA RECETTE



### CERVELAS MAISON VIVANT



#### Pour 2 personnes :

- Temps de préparation : 10 min
- Temps de cuisson : 20 min
- Temps total : 30 min

#### Ingrédients :

- 1 cervelas Maison Vivant
- 4 tranches d'emmental
- 4 tranches de poitrine fumée

#### Préparation :

**Ouvrez** votre cervelas dans la longueur.

**Farcissez** le cervelas des tranches d'emmental.

**Entourez** le cervelas de poitrine fumée.

**Maintenez** l'ensemble avec des petits piques en bois.

**Déposez** votre cervelas dans un plat à gratin.

**Enfourez** à 200°C pendant 20 minutes.

#### Conseil :

Accompagnez ce plat d'une salade pour apporter de la fraîcheur à votre plat.