

Fiche Recette : Cervelas Orloff

Présentation

- Le cervelas Orloff est une spécialité gourmande consistant en un cervelas incisé, garni de fromage et de bacon, puis gratiné au four pour un résultat fondant et savoureux.

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 cervelas de qualité
- 8 tranches de bacon ou de poitrine fumée
- 150g de fromage à pâte pressée (Emmental, Gruyère ou Comté)
- 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- Poivre du moulin (sel facultatif selon la salinité de la charcuterie)

Matériel nécessaire

- Couteau bien aiguisé
- Planche à découper
- Plat allant au four
- Papier cuisson

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).
- Incisez les cervelas dans la longueur à intervalles réguliers (environ 1 cm), sans les couper entièrement jusqu'au bout pour qu'ils conservent leur forme.
- Badigeonnez légèrement l'intérieur des incisions avec la moutarde.
- Insérez alternativement une tranche de bacon et une tranche de fromage dans chaque incision.
- Disposez les cervelas dans un plat allant au four préalablement recouvert de papier cuisson.
- Enfournez pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et légèrement doré.
- Servez immédiatement dès la sortie du four.

Conseils de service

- Accompagnez ce plat d'une salade verte croquante pour apporter de la fraîcheur.
- Idéal servi avec des pommes de terre sautées ou une purée maison.
- Pour une variante, vous pouvez ajouter quelques rondelles d'oignon rouge entre les tranches de fromage.