

Recette du Cervelas Orloff

Présentation

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 20 minutes
- Nombre de personnes : 4
- Difficulté : Facile

Ingrédients

- 4 cervelas de qualité
- 150g de fromage à raclette ou d'emmental en tranches
- 8 tranches de lard fumé
- 1 cuillère à soupe de moutarde douce
- Poivre du moulin (sel facultatif)

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).
- Incisez les cervelas dans la longueur sans les couper entièrement jusqu'au bout.
- Badigeonnez l'intérieur de chaque cervelas avec une fine couche de moutarde.
- Insérez les tranches de fromage dans les incisions réalisées.
- Enroulez chaque cervelas avec deux tranches de lard fumé en les faisant tenir avec des cure-dents si nécessaire.
- Placez les cervelas dans un plat allant au four.
- Enfournes pendant 20 minutes jusqu'à ce que le lard soit croustillant et le fromage bien fondu.

Conseils de service

- Servir chaud accompagné d'une salade verte croquante pour équilibrer le plat.
- Peut être servi avec des pommes de terre sautées ou une purée maison.
- Pour une variante gourmande, ajoutez quelques rondelles d'oignons entre le fromage.