

Recette Traditionnelle : Cervelas Orloff

Présentation

- Le cervelas Orloff est un plat convivial et gourmand, idéal pour un repas rapide et savoureux.
- Il se compose d'un cervelas incisé, garni de fromage et de lard, puis gratiné au four pour un résultat fondant et croustillant.

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 cervelas de qualité
- 200g de fromage à raclette ou d'emmental en tranches
- 8 tranches de lard fumé
- 1 cuillère à soupe de moutarde douce
- Poivre du moulin (facultatif)

Matériel nécessaire

- 1 couteau bien aiguisé
- 1 plat allant au four
- Papier cuisson

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).
- Incisez les cervelas sur toute leur longueur sans les couper entièrement (laissez environ 1 cm à la base pour qu'ils tiennent debout).
- Badigeonnez l'intérieur des incisions avec un peu de moutarde.
- Insérez une tranche de fromage et une demi-tranche de lard dans chaque incision.
- Enveloppez le cervelas avec les tranches de lard restantes pour maintenir la garniture en place.
- Placez les cervelas dans le plat allant au four préalablement recouvert de papier cuisson.
- Enfournes pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et le lard croustillant.

Conseils de service

- Servez chaud avec une salade verte croquante pour équilibrer le plat.
- Accompagnez de pommes de terre sautées ou d'une purée maison.
- Vous pouvez ajouter des rondelles d'oignons entre les tranches pour apporter plus de caractère.