

# Maison Vessiere



**CERVELAS EN BRIOCHE.**

**CONSEILS DE PREPARATION.**



*Préparation : 5 min.*

*Cuisson : 35 minutes*

*Ingrédient :*

*1 cervelas pistaché brioché*

*Accompagnements :*

*Simple salade verte (feuilles de salade craquantes et tomates cerises par exemple)*

*Vins :*

*Beaujolais, Brouilly*

*Vallée du Rhône, Cornas*

*Val de Loire, Côte Roannaise*

*Sortir cervelas brioché du réfrigérateur 1 heure avant la cuisson.*

*Préchauffer votre four à 180°C.*

*Astuce : Trancher à froid avec un couteau à pain puis le reconstituer dans son papier d'aluminium.*

*Enfourner le cervelas brioché pendant 35 minutes.*

LA MAISON VESSIERE VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT.

[www.maisonvessiere.com](http://www.maisonvessiere.com)