

Maison Vessiere



CERVELAS EN BRIOCHE.

CONSEILS DE PREPARATION.



Préparation : 5 min.

Cuisson : 35 minutes

Ingrédient :

1 cervelas pistaché brioché

Sortir cervelas brioché du réfrigérateur 1 heure avant la cuisson.

Préchauffer votre four à 180°C.

Accompagnements :

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

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

Vins :

Beaujolais, Brouilly

Vallée du Rhône, Cornas

Val de Loire, Côte Roannaise

Enfourner le cervelas brioché pendant 35 minutes.

LA MAISON VESSIERE VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT.

www.maisonvessiere.com