

Maison Vessiere



CERVELAS LYONNAIS.

CONSEILS DE PREPARATION.



Préparation : 5 min.

Cuisson : 35 minutes

Ingrédient :

1 saucisson à cuire nature,
cervelas pistaché, cervelas
truffé pistaché.

Accompagnements :

Pommes de terre juste cuites
à l'eau.

Mesclun

Vins :

Beaujolais, Brouilly

Vallée du Rhône, Cornas

Val de Loire, Côte Roannaise

Sortir votre cervelas 1 heure
avant la cuisson.

Le plonger dans une casserole
d'eau froide et monter à
frémissement.

Stabiliser et compter 30
minutes de cuisson.

Eteindre la source de chaleur
et laisser reposer 5 minutes
avant de servir.

Attention de ne pas piquer
votre cervelas en cours de
cuisson !

LA MAISON VESSIERE VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT.

www.maisonvessiere.com