



Cervelas grillé

Ingrédients :

- ◆ Cervelas
- ◆ Échalotes
- ◆ Sel Poivre
- ◆ Beurre

Préparation :

Peler et hacher finement les échalotes

Peler les cervelas les couper en deux

Faire fondre le beurre dans la poêle avec les échalotes.

Laisser cuire 2 mn et déposer les cervelas

Faire poêler doucement en retournant souvent pour bien dorer.

Saler et poivrer.

Servir avec le hachis d'échalotes accompagné d'une salade verte.

Durée de cette recette : 10 minutes