

Cervelas gratinés à la Lyonnaise au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



ANDROUET

Ingrédients

80 g de [fromage Gruyère](#) râpé

4 cervelas (ou 2 gros)

1 dl vin blanc sec

Préparation

Piquez les cervelas à la fourchette à rôtir. Pochez-les 30 minutes comme d'ordinaire. Fendez-les dans le sens de la longueur. Masquez de gruyère râpé. Rangez-les dans un plat à four humecté de 1 dl de vin blanc. Gratinez 10 minutes à la salamandre ou à la voûte du four chaud (260-280°).