

RECETTE CUISINE des GONES

CERVELAS TRUFFÉ

Ingrédients :

- 1 cervelas 500 à 600 gr.
- truffé ou pistaches
- 10 à 12 petites pommes de terre
- 1 salade verte



Recette:

Coquelle (cocotte)

- Cuisson du cervelas truffé (4 personnes)
- Mettre le cervelas dans une coquelle couvrir d'eau froide, sans le piquer et amener à ébullition.
- Laisser cuire, pour une pièce de 600 gr environ, 40 minutes au degré d'ébullition sans toutefois faire bouillir pour éviter qu'il éclate.
- Saler très légèrement car le saucisson est salé et va rendre un peu de son sel.
- Diminuer ou augmenter le temps, suivant la grosseur.
- Ajouter les pommes de terre 20 minutes après le cervelas.
- Peler les pommes de terre 2 à 3 pommes de terre moyennes par personne.
- Rajouter les pommes de terre 20 minutes après cuisson du cervelas.
- On sait que les pommes de terre sont cuites quand on peut y planter la pointe d'un couteau
- le peu de gras rendu lors de la cuisson suffit à parfumer les pommes de terre.
- Servir avec une petite salade verte ou mâche.



Bon Appétit