

Cervelas chaud à la Beaujolaise

Entreprise



Apport nutritionnel moy/portion

Kcalories : 214

Kjoules : 889

Protéines : 6 g

Glucides : 3 g

Lipides : 18 g

Coût indicatif par portion : 0,42 €

INGRÉDIENTS

QUANTITÉ

Cervelas long	5 kg
Persil	200 g
Echalote	1 kg
Cerfeuil	200 g
Beurre	500 g
Beaujolais village	20 cl

PROGRESSION DE LA RECETTE

- Piquer le cervelas.
- Concasser le cerfeuil, le persil et l'échalote.
- Beurrer le plat (fond et contour).
- Disposer le cervelas puis les ingrédients concassés.
- Verser le Beaujolais.
- Saler et poivrer.
- Cuire à l'étouffée pendant 30 minutes.

entrée

Pour 100 pers.