

## Cordon bleu «travailleur»

Préparation: env. 20 min  
Temps de cuisson: env. 15 min

### Ingrédients

Pour 4 portions

- 4 cervelas Agri Natura
- 100 g de Gruyère
- Romarin frais
- Paprika
- 12 de lard paysan Agri Natura



### Préparation

Enlever la peau des cervelas et les couper en deux dans le sens de la longueur. Déposer le Gruyère en fines tranches sur 4 moitiés de saucisse. Saupoudrer de romarin finement haché et de paprika, refermer avec les moitiés de saucisses restantes. Enrouler le lard paysan autour des cervelas et les disposer sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé.

Cuisson au four: environ 15 minutes dans la partie supérieure du four préchauffé à 220 degrés.

**Conseil:** Accompagnez vos cordons bleus de pommes de terre sautées ou cuites au four ou d'une salade.