

Knackwurst (saucisse alsacienne) farcie au Gruyère, chemisé au lard fumé

Recette pour 4 personnes

Description

Une saucisse à cheval sur la frontière franco-allemande, farcie avec du fromage Gruyère, roulée dans le lard fumé et grillée.

Ingrédients

Pour les knackwurst

- 4 Unité(s) Knackwurst
- 80 Gr Fromage gruyère
- 16 Tranche(s) fine(s) Lard fumé
- 15 Ml Herbes de provence

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la mise en place

Fendre les saucisses en portefeuille sur la longueur. Coupez le gruyère en bâtonnets de la même longueur que les saucisses.

Pour les saucisses

Mettre les tranches de lard par 4 côte à côte en les superposant légèrement, mettre un peu d'herbes de Provence. Farcir les saucisses avec le gruyère, puis les rouler dans le lard en serrant le mieux possible. Faire chauffer votre grill bien chaud et mettre les saucisses en commençant par le côté où les tranches de lard se referment pour bien les sceller. Cuire 6 à 8 minutes en les tournant régulièrement jusqu'à ce que le lard soit bien grillé.

Bon appétit!