

Le Cervelas de L'Aigle, une spécialité aiglonne

*Recette créée il y a plus de trente ans par les charcutiers de la ville de L'Aigle, dans le Pays d'Ouche, le Cervelas aiglon voit aujourd'hui sa tradition perpétuée par les deux charcutiers aiglons que sont Jacques HOUSSIN et la maison DOUDARD.
Son goût fumé et son parfum unique au Calvados sauront vous séduire, si ce n'est déjà fait...*



Dans les années 1970, Georges Pompidou – qui avait particulièrement apprécié cette spécialité de L'Aigle – avait adressé ses félicitations à ses créateurs. Lors de la fête des « 4 Jours de L'Aigle », à la période de l'Ascension, ce sont plus de 5 000 cervelas qui sont servis tous les ans.

Saucisse séchée, puis fumée au bois de hêtre, avec son parfum unique au Calvados, le cervelas aiglon est vendu en chapelet ou à l'unité. Traditionnellement, il peut être cuisiné de différentes manières :

Grillé, il peut être servi avec des frites ou une purée de pois cassés, ou avec une lamelle de gruyère à l'intérieur.

Poché, il accompagne avec délice une choucroute ou une potée. Tiède et tranché, il agrmente une salade verte ou de pommes de terre.

Des rondelles froides feront aussi très bon effet pour vos apéritifs.

Mais il peut aussi se déguster en croûte, grillé et enrobé de marmelade de pommes et de pâte feuilletée.