
Recette du mois

Galette Belle-Île-en-mer

Recette pour
12 galettes

INGRÉDIENTS

Pâte à galette :
330 g de farine de sarrasin
75 cl d'eau
1 œuf
Une pincée de sel

GARNITURE

Fromage à raclette
Pommes de terre
Sauce moutarde (crème fraîche et moutarde forte)
Andouille de Guéméné

ÉTAPES DE LA RECETTE

- Mettre d'abord l'œuf, puis mélangez la farine et l'eau en même temps et terminez par le sel.
- Faites chauffer la poêle (ou son bilig Krampouz) avec du beurre salé et c'est parti !
- Ensuite disposez le fromage à raclette à fondre, puis les pommes de terre et la sauce moutarde.
- Laissez chauffer et la galette devenir croustillante.
- Dans une poêle à part, faites griller les tranches de Guéméné. Une fois la galette cuite, disposez les tranches d'andouille sur la galette.

Et bon appétit !

