

GALETTES CHAMPÊTRE

Produits



Mélange pomme de terre haricot vert et tomate
900g Florette



Sucrine
500g Florette



Pickles de chou rouge
360g Florette



Tomates cerises
1kg Florette

Ingrédients :

- 10 galettes de blé noir
- 900g de mélange pomme de terre haricot vert et tomate Florette
- 500g de sucrine Florette
- 500g de tomates cerises Florette
- 360g de pickles de chou rouge Florette
- 400g d'emmental râpé
- 200g de crème épaisse
- 50g de beurre
- 10 tranches de jambon blanc
- Sel et poivre



Plat
principal



10
assiettes



10
min

Les étapes de préparation :

1. Réchauffer les galettes de blé noir dans une poêle avec une noix de beurre. Garnir avec une tranche de jambon et 90g de mélange pomme de terre haricot vert et tomate.
2. Puis répartir quelques touches de crème. Assaisonner de sel et poivre et recouvrir de 40g d'emmental.
3. Plier la galette et la laisser chauffer tranquillement à feu doux. Laisser fondre l'emmental et dorer le dessous de la galette.
4. Répéter l'opération pour chaque galette.
5. Accompagner d'une salade sucrine, des tomates cerises coupées en 2 et quelques morceaux de pickles de chou rouge.



Astuce du chef !

Pour une galette plus consistante rajouter un œuf. Le jambon peut être également remplacé par des lardons.