LA TOQUÉ FAMILY

DESSERT

PLAT

FICHE RECETTE

CUISINE NOMADE

Simple et gourmand !!



GALETTE BRETONNE COMPLÈTE

TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	NOMBRE	BUDGET	DIFFICULTÉ
2h 20	10 mn (+2h repos)	10 mn	5 pers.	8€ Soit 1,60€/pers	★☆☆☆☆

USTENSILES

- ✅ Saladier
- ✅ Fouet
- ✅ Louche
- ✅ Poêle à crêpes
- ✅ Couvercle

INGRÉDIENTS

- 330 g de farine de sarrasin
- 8 g de sel de Guérande
- 1 œuf entier
- 75 cl d'eau froide
- Jambon blanc
- Gruyère râpé
- Œufs
- Beurre

PRÉPARATION

1. Mélanger la farine de sarrasin et le sel dans un saladier, creuser un puits et casser l'œuf au centre.

2. Verser l'eau froide en trois fois en fouettant jusqu'à obtenir une pâte lisse.

3. Laisser reposer la pâte 2 heures au réfrigérateur.

4. Cuire les galettes à blanc 2 min dans une poêle chaude légèrement graissée.

5. Garnir chaque galette de gruyère en cercle, casser un œuf au centre, ajouter le jambon et plier les 4 bords.

ASTUCE

Donnez une petite entaille sur les côtés pour plier facilement, et couvrez 1 min pour cuire le blanc d'œuf !

CALORIES

450 KCAL PAR PORTION

Pourquoi on aime

- ❤ Recette traditionnelle
- ❤ Croustillante et fondante
- ❤ Idéale en famille

RETROUVEZ NOUS SUR NOS RÉSEAUX !

Youtube: La Toqué Family

instagram: @latoquefamily

Blog: latoquefamily.com

La cuisine nous fait aussi voyager !

Recette testée et approuvée