

# Galette normande au Pont-l'Évêque

✓ FACILE | ⌚ 10 MIN DE PREPARATION ⌚ 20 MIN DE CUISSON



## INGRÉDIENTS

- 100g de Pont l'Évêque
- 12 rondelles d'Andouille de Vire
- 4 poireaux émincés
- 150g de crème fraîche Epaisse E. Graindorge
- 250g de farine de sarrasin
- 1 œuf
- 500g d'eau
- 50g de beurre
- 1 cuillère à soupe de sel, poivre du moulin

## PRÉPARATION

1. Galette : battez l'œuf avec la moitié de l'eau et une grosse pincée de sel. Ajoutez le farine de sarrasin et travaillez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajoutez l'eau restante pour fluidifier la pâte et laissez reposer pendant 1h au réfrigérateur. Ensuite, faites cuire des galettes dans une poêle antiadhésive ou sur un bilig (appareil à crêpes)
2. Crémée de poireaux : faites revenir les poireaux émincés avec le beurre et à feu doux, ajoutez la crème fraîche, assaisonnez et laissez mijoter à feu doux.
3. Pour le dressage, repliez les côtés d'une galette chaude, dressez la crémée de poireaux au centre, disposez quelques tranches de Pont l'Évêque et 3 rondelles d'Andouille de Vire poêlées.

