



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Galette bretonne forestière

 Pour 4 personnes Très facile 15 min 7.28€ La portion (prix indicatif)

Comment ne pas craquer pour la gourmandise et la simplicité d'un repas à base de galette bretonne. À l'aise Breizh, on vous donne nos tips pour être le roi ou la reine de la galette.

Les ingrédients

- 4 pièce de Galette de blé noir
- 4 unité de Oeuf
- 500 g de Champignon de Paris
- 100 g de Emmental rapé
- 20 g de Beurre demi-sel
- 4 tranche de Jambon cuit
- 1 pièce de Echalote

Étapes de préparation

**Préparation** : 10 min**Cuisson** : 5 min**Attente** : 0 min

Astuce : faites chauffer votre four à 75°C et préparez une plaque avec du papier sulfurisé pour garder les galettes bien chaudes le temps de toutes les préparer.

- 1 Lavez et coupez 500 g de champignons en très fines lamelles (le plus petit que vous puissiez).
- 2 Ciselez une échalote.
- 3 Faites chauffer la poêle à feu moyen et ajoutez du beurre. Quand il est bien mousseux, ajoutez l'échalote. Mélangez 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne transparente.
- 4 Ajoutez les champignons et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Salez et poivrez.
Astuce : versez 4 càs d'eau pour accélérer la cuisson.

Réservez-les dans un bol.

- 5 Faites fondre du beurre dans la crêpière (pas besoin de la laver). Déposez la galette.
- 6 Parsemez généreusement avec le fromage puis cassez un œuf au centre et poivrez. Salez légèrement. Faites cuire quelques minutes jusqu'à ce que le blanc d'œuf soit cuit.
- 7 Ajoutez les champignons cuits (et du jambon déchiré en morceaux si vous voulez).
- 8 Repliez la galette en carré ou en triangle. Vous pouvez aussi la garder tel quel si vous préférez.
- 9 Augmentez un peu le feu pour faire légèrement dorer le dessous.
- 10 Mettez les galettes dans le four chaud le temps de préparer les suivantes.
- 11 Servez avec une salade verte ou de la roquette bien vinaigrée.