LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Galette bretonne complète

Pour 4 personnes | **Très facile**

5 min | **5.21€ La portion** (prix indicatif)

Ce sera une complète pour ces galettes, soit jambon/oeuf/fromage !

Les ingrédients

- **4 pièce** de Galette de blé noir
- **4 pièce** de Oeuf
- **4 tranche** de Jambon cuit
- **100 g** de Emmental rapé

Étapes de préparation

Préparation : 0 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. Faites fondre du beurre dans la crêpière. Déposez la galette.
2. Parsemez généreusement avec le fromage puis cassez un œuf au centre.
3. Ajoutez une tranche de jambon déchiré en morceaux. Poivrez. Vous pouvez saler mais le fromage et le jambon apportent déjà du sel.
4. Salez légèrement. Faites cuire quelques minutes jusqu'à ce que le blanc d'œuf soit cuit.
5. Repliez la galette en carré ou en triangle. Vous pouvez aussi la garder tel quel si vous préférez.
6. Augmentez un peu le feu pour faire légèrement dorer le dessous.

7. Mettez les galettes dans le four chaud le temps de préparer les suivantes.
8. Servez avec une salade verte ou de la roquette bien vinaigrée.