



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Galette bretonne Chèvre & Miel

 Pour 4 personnes Très facile 10 min 6.24€ La portion (prix indicatif)

L'association typée du chèvre avec la douceur du miel, un duo qui fait ses preuves jusque dans une galette de blé noir !

Les ingrédients

- 4 pièce de Galette de blé noir
- 200 g de Buche de chèvre
- 60 g de Cerneaux de noix
- 4 tranche de Jambon cuit
- 30 ml de Miel (assez liquide)

Étapes de préparation

**Préparation** : 2 min**Cuisson** : 8 min**Attente** : 0 min

Suggestions et astuces :

Faites chauffer votre four à 75°C pour garder les galettes bien chaudes le temps de toutes les préparer.

- 1 Coupez les 200 g de bûche de chèvre en petits morceaux.
- 2 Faites fondre une noix de beurre dans la crêpière.

Astuce : faites torréfier quelques minutes 60 g de noix dans la crêpière pour encore plus de goût.

- 3 A feu doux, déposez une galette dans la crêpière. Parsemez avec le chèvre et cassez un œuf au centre.
- 4 Chauffez quelques minutes à feu moyen pour faire fondre le fromage et cuire l'œuf.

- 5 Ajoutez les noix hachées et le jambon déchiré en morceaux. Versez en filet 1 càs de miel.
- 6 Repliez la galette en carré ou en triangle. Vous pouvez aussi la garder tel quel si vous préférez.
- 7 Augmentez un peu le feu pour faire légèrement dorer le dessous.
- 8 Mettez les galettes dans le four chaud le temps de préparer les suivantes.
- 9 Servez avec une salade verte ou de la roquette bien vinaigrée.