



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Galette bretonne complète

👥 Pour 4 personnes | 😊 Très facile
⌚ 5 min | 5.24€ 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 tranche de Jambon cuit
- 4 pièce de Oeuf
- 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.