Galette de sarrasin avec Boursin® Professional

Avec
Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg
Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg
Par

Jean-François Piège

Préparation
10 minutes
Cuisson
5 minutes

Pour 1 portion

ingrédients
10 g de beurre
2 champignons de Paris
1 galette de Sarrazin
2 fines tranches de jambon blanc
60 g Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg
1 oeuf
Progression de la recette

Sur une crêpière chaude, mettre la moitié du beurre et faire sauter les champignons de Paris préalablement escalopés (nettoyés et coupés en tranche).

Mettre le reste du beurre sur la crêpière, ajouter la galette et laisser la dorer.

Au centre de la galette, ajouter les tranches de jambon, les champignons de Paris sautés.

Agrémenter l’ensemble de Boursin® Cuisine.

Casser l’oeuf sur le dessus et mélanger légèrement.

Rabattre les bords de la galette sans recouvrir l’intégralité de la garniture.

Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg

Read more

Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg

Read more
bel-inspirations.fr