

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

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

- 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).
- 2. Mettre le reste du beurre sur la crêpière, ajouter la galette et laisser la dorer.
- 3. Au centre de la galette, ajouter les tranches de jambon, les champignons de Paris sautés
- 4. Agrémenter l'ensemble de Boursin® Cuisine.
- 5. Casser l'oeuf sur le dessus et mélanger légèrement.
- 6. Rabattre les bords de la galette sans recouvrir l'intégralité de la garniture.





bel-inspirations.fr

LES bet INSPIRATIONS