



# 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

1. 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.



*Boursin® cuisine ail  
& fines herbes 1kg*



*Seau Boursin®  
cuisine ail & fines  
herbes 5kg*