



GALETTE SAVOYARDE AU SARRAZIN

Avec Sauce la vache qui rit® squeeze 770g



Préparation: 3 minutes



Cuisson: 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

1 galette de Sarrazin
150 g petites pommes de terre nouvelles
60 g oignons jaunes
10 g huile d'arachide
60 g lardons
50 g de La Vache qui rit® Nature
20 ml eau
Sauce Fromagère La Vache qui rit®

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Réaliser une galette de Sarrazin.
2. Laver et tailler les pommes de terre et émincer les oignons.
3. Dans une poêle, faire revenir les pommes de terre et les oignons avec l'huile d'arachide.
4. Ajouter les lardons et laisser cuire pendant 5 minutes. En fin de cuisson, ajouter **La Vache qui rit®** et l'eau, pour une répartition plus homogène.
5. Répartir le mélange savoyard sur la galette et la refermer.
6. Si vous le souhaitez ajouter un trait de **Sauce Fromagère La Vache qui rit®** pour plus de gourmand.



Sauce la vache qui rit® squeeze 770g