



# GALETTE AUX SAVEURS ORIENTALES

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



Coût/portion: € 1.39



Préparation: 19 minutes



Cuisson: 2 minutes

## INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

40 g d'oignons  
30 g courgettes  
30 g d'aubergines  
20 g de tomates  
20 g de feuilles d'épinards  
20 g d'huile d'olive  
1 g de ras el-hanout  
20 g **Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg**  
20 g de pois chiches cuits  
100 g de pâte à crêpe  
10 g tomates cerises  
**Sauce Boursin® squeeze 770g**

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Ciseler l'oignon. Tailler en brunoise les courgettes, les aubergines et les tomates. Ciseler les épinards.
2. Dans une casserole, faire revenir dans l'huile d'olive l'oignon, la courgette, l'aubergine et le ras el-hanout. Ajouter 20 g de **Boursin® Cuisine**. Laisser compoter à feu doux. Ajouter les pois chiches et les épinards en fin de cuisson.
3. Réaliser la crêpe.
4. Ajouter la garniture obtenue au centre de la crêpe, et replier celle-ci.
5. Décorer le dessus de la crêpe avec de la **Sauce Fromagère Boursin®** et quelques rondelles de tomates cerises.



*Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg*



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