Galettes de sarrasin complètes, jambon, œuf et emmental

La galette bretonne complète : jambon, œuf miroir et emmental fondu.

La galette de blé noir est le plat de tous les jours en Haute-Bretagne. La farine de sarrasin Sarazine donne une pâte au goût de noisette, qu'on garnit de jambon blanc, d'emmental et d'un œuf au plat : la complète. Le pack donne de quoi faire environ trois galettes par personne.

Pour 8 personnes | Préparation 15 min | Cuisson 20 min | Facile

Dans votre pack

Farine de blé noir (sarrasin), 1kg	1 × sachet de farine de blé noir Sarazine (1 kg)
Œufs plein air Bleu Blanc Cœur	3 boîte de 6
Jambon blanc Bleu Blanc Cœur, 6 tranches	3 pièce
Emmental tranché, barquette de 1 kg	500 g
Beurre demi-sel de Verneuil, plaquette 250 g	250 g
Salade laitue	1 pièce

À prévoir à la maison

Gros sel, eau, poivre.

Allergènes

Œufs, lait (emmental, beurre).

La recette

1. Mélangez la farine de sarrasin avec une pincée de gros sel et ajoutez peu à peu de l'eau froide jusqu'à une pâte fluide, 1,5 L environ par kilo. Laissez reposer 2 heures.
2. Faites chauffer une grande poêle bien graissée au beurre demi-sel.
3. Versez une louche de pâte, étalez-la finement et laissez cuire 2 minutes.
4. Garnissez d'emmental, d'une tranche de jambon et cassez un œuf au centre. Repliez les bords et laissez cuire jusqu'à ce que le blanc soit pris.
5. Servez aussitôt avec la salade, et une bolée de cidre.

Le mot du marchand

Une poêle bien chaude et beurrée à chaque galette : c'est le secret du bord croustillant.

À table avec : *Un cidre brut de Bretagne.*