

Galette Poireau, Champignon, Lard et Chèvre



Pour
4 personnes



Préparation
35 minutes



Cuisson
14 minutes

Ingédients

Tranches de Chèvre Affiné IQF Soignon	16
Farine de blé noir	132 g
Huile	2 cuillères à soupe
Champignons	4
Poireau	1
Lardons	200 g
Beurre demi-sel Vachette	25 g
Branche de persil plat	1
Brins de ciboulette	8
Œuf	1
Gros sel	2 g
Sel, poivre	

Les étapes de la recette

- Dans un saladier, mélanger la farine et le gros sel. À l'aide d'un fouet, verser 30 cl d'eau froide en 2 ou 3 fois tout en mélangeant la préparation.
- Après obtention d'une pâte lisse et épaisse, ajouter un œuf pour donner une belle coloration à la cuisson. Filmer et laisser reposer au réfrigérateur.
- Éplucher et laver le poireau, le persil, les champignons et la ciboulette.
- Faire revenir le poireau émincé avec un peu de beurre, puis ajouter les lardons, les champignons émincés et le persil plat équeuté. Saler et poivrer.
- Graisser la crêpière avec un coton imbibé d'huile.
- Verser une louche de pâte, attendre que la galette colore pour la décoller à l'aide d'une spatule et la retourner. La laisser cuire pendant environ 1 minute.
- Poser la galette à plat et déposer la garniture. Ajouter 3 Tranches de Chèvre Affiné IQF Soignon, refermer la galette et maintenir au chaud.
- Décorer le dessus de la galette avec une Tranche de Chèvre Affiné IQF Soignon, le reste de persil effeuillé et les 2 brins de ciboulette. Servir !

Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de chèvre affiné - 78 mm



Beurre plaquette demi-sel Vachette

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr