



Ingrédients pour Galette bretonne :

Pâte à crêpes :

250 g de farine de sarrasin
sel

2 œufs

50 cl d'eau froide

40 g de beurre fondu

Garniture classique :

beurre salé

œuf frit au plat

jambon blanc

fromage râpé (emmental)

Autres propositions de garniture :

sauce béchamel

champignons de Paris

viande hachée

saucisse

roquefort...





Parsemer dessus des dés de jambon blanc et du fromage râpé.



Les garnir selon votre convenance, de sauce béchamel aux champignons, de viande hachée, de saucisses, de roquefort, etc.

Façon classique : beurre salé + œuf frit + jambon blanc + fromage râpé.

Commencer par faire fondre une noix de beurre dans le fond de la poêle.



...et laisser cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu.



Y déposer une crêpe afin de la réchauffer.



Mélanger la farine de sarrasin, le sel, les œufs, l'eau froide et le beurre fondu. Laisser reposer la pâte 2 heures. Cuire les crêpes dans une poêle à crêpe anti-adhérente ou sur une crêpière afin d'obtenir des galettes aussi fines que possible



Y déposer un œuf préalablement frit...



Pour réaliser cette recette de galette bretonne commencez par préparer tous les ingrédients.



Replier les bords de la moitié de la galette bretonne et servir chaud.



La patate de Saint Malo est un bonbon à base d'amandes pilées, de liqueur de kirsch et de cacao, qui se présente sous l'aspect d'une petite boule irrégulière, de couleur beige-marron, imitant ces pommes de terre nouvelles cultivées dans la région malouine.

La création de cette friandise, par un confiseur anonyme, remonte aux années 1920. Elle s'inspire de la culture de la pomme de terre primeur qui connut un développement très important au début du XIXe siècle dans la région de Saint-Malo.