



GALETTE « COMPLETE » DE SARRASIN AU DELICE DE DINDE, FROMAGE RAPE ET OEUF

Pour 6 personnes — Préparation : 10 min. — Cuisson : 25 min.

Ingrédients :

- 6 galettes de sarrasin (achetées toutes prêtes)
- 6 œufs
- 6 tranches de Délice de dinde ISLA DELICE
- 200 g de fromage râpé
- 100 g de beurre
- Sel et Poivre

Préparation :

- Découpez le Délice de dinde ISLA DELICE en lanières.
 - Posez la poêle sur feu moyen et faites-y fondre un peu de beurre.
 - Déposez la galette dans la poêle. Saupoudrez de fromage, laissez fondre, puis ajoutez quelques lanières de Délice de dinde et cassez 1 œuf par-dessus. Salez très légèrement et poivrez.
 - Quand le blanc d'œuf vous semble suffisamment cuit, utilisez une spatule pour replier les bords de la galette vers le centre en faisant attention de ne pas « casser » le jaune d'œuf.
 - Servez immédiatement. Répétez l'opération pour les autres galettes.
- Suggestion: vous pouvez ajouter des oignons caramélisés dans la galette pour encore plus de saveur.