



GALETTES DE BLE NOIR AU DELICE DE DINDE, TOMATES CERISE, CONCOMBRES ET FETA

Pour 6 personnes — Préparation : 40 min. — Cuisson : 35 min.

Ingrédients :

- 6 galettes de sarrasin (achetées toutes prêtes)
- 24 tomates cerise
- 6 tranches de Délice de Dinde ISLA DELICE
- 1 concombre
- 120 g de feta
- 4 oignons
- 3 branches de basilic
- 100 g de beurre
- Sel

Préparation :

- Coupez les tranches de Délice de Dinde ISLA DELICE en lanières. Coupez les tomates cerise en deux. Pelez le concombre et coupez-le en lamelles. Coupez la feta en dés. Pelez les oignons et hachez-les. Lavez et ciselez le basilic.
  - Dépliez les galettes et déposez-les sur de grandes assiettes.
- Garnissez-les comme vous le souhaitez de Délice de Dinde, de tomates cerise, de lamelles de concombre, de dés de feta, d'oignons hachés ou de basilic, selon
  - Faites fondre du beurre dans une poêle posée sur feu moyen. Faites glisser l'une des galettes dans la poêle. Salez. Quand l'ensemble vous semble suffisamment cuit, utilisez une spatule pour replier les bords de la galette, vers le centre.
  - Répétez l'opération pour les autres galettes. Servez immédiatement.
- Les enfants et Les parents
- Dégustez immédiatement.