



Galette de blé noir jambon-oeuf



4 PERS. 30 MIN



Ingrédients

- 4 galettes de blé noir

Garniture :

- 4 tranches de jambon Madrange
- 4 oeufs
- Emmental râpé
- Champignons
- Roquette
- Oignons



Préparation

- Dans une poêle, faire revenir les oignons et les champignons.
- Cuire les oeufs au plat dans une autre poêle.
- Faire chauffer la galette dans une poêle.
- Ajouter le fromage râpé, les oignons, les champignons, la tranche de jambon et l'oeuf.
- Servez la galette dans une assiette avec de la roquette en accompagnement.



Conseils du Chef

Pour une galette bien croustillante : déposer une noisette de beurre salé dans la poêle avant d'y faire chauffer la galette. La laisser dorer 1 à 2 minutes avant d'ajouter la garniture.

Pour un œuf parfait : le faire cuire doucement à feu moyen pour que le jaune reste bien coulant et le blanc juste pris — c'est ce contraste qui fait tout le charme de la galette complète !

Variante bretonne revisitée : ajouter une cuillère de crème fraîche et une pincée de poivre du moulin avant de replier la galette pour un résultat ultra fondant.

Astuce présentation : replier la galette en carré en laissant le jaune visible au centre et décorer avec quelques feuilles de roquette et une touche d'oignon rouge cru pour la couleur et la fraîcheur.

Envie d'un goût plus corsé ? Remplacer l'emmental par un mélange comté-mimolette, ou ajouter une pointe de moutarde à l'ancienne sous le jambon Madrange avant de garnir.