

## Galette à la périgourdine



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 5 mn

**Cuisson** : 30 mn

*La galette à la périgourdine fait honneur à cette région gourmande...le Périgord! Un plaisir à déguster sans attendre!*

### Ingrédients

- 200 g de farine de blé noir
- 40 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 2 oignons
- 200 g de gésiers de canard confits
- 500 g de pommes de terre
- 200 g de lardons
- 1 cs de graisse de canard

### Préparation

- 1 Préparez la pâte à galette. Mettez la farine dans un plat creux. Ajoutez-y le sel. Incorporez peu à peu l'eau. La pâte est prête!
- 2 Faites cuire les pommes de terre à la vapeur. Pelez-les. Coupez-les en rondelles et faites-les revenir dans une poêle dans une cuillère à soupe de graisse de canard. Gardez-les au chaud.
- 3 Faites revenir les lardons à sec dans une poêle. Lorsqu'ils prennent de la couleur, réservez-les. Pelez, lavez et coupez les oignons en fines lamelles. Mettez-les à revenir dans la même poêle que les lardons. Vous bénéficierez de la graisse des lardons. Réservez-les.
- 4 Préparez les galettes. Huilez votre galettière. Vous n'aurez plus besoin de le faire pendant tout le reste de cuisson des galettes. Versez une louche de pâte dans votre galettière. Étalez-la à l'aide d'un étaleur en bois. Laissez cuire 30 secondes à une minute suivant le goût de chacun.
- 5 Pliez votre galette pour obtenir un carré et disposez, harmonieusement, vos ingrédients par-dessus. Servez aussitôt! Bon appétit!

Proposé par



#### **lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

