

Galette complète à la bretonne

Plat **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 5 mn**Cuisson** : 30 mn

La galette complète à la bretonne est une galette qui se déguste du petit déjeuner au dîner ! Un plaisir à partager !

Ingrédients

- 200 g de farine de blé noir
- 40 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 6 tranches de jambon
- 6 oeufs
- 300 g de fromage râpé
- 6 tranches de fromage toastinette

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 farine de blé noir a cet avantage de ne pas faire de grumeaux!
- 2 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.
- 3 Pour une galette complète, vous la garnissez sur la face non cuite. Après avoir tourné la galette sur la galettière, saupoudrez la face non cuite de gruyère, déposez une tranche de fromage toastinette puis une tranche de jambon. Rabattez les bords.
- 4 Pour faciliter la présentation, j'ai cuit l'oeuf sur le plat à part. Faites cuire un oeuf sur le plat. Déposez l'oeuf sur le milieu de la galette au moment de servir.
- 5 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

