

Galette de sarrasin jambon, oeuf et fromage



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 20 mn

Que se passe-t-il ce dimanche ? Comme chaque année, c'est la traditionnelle Chandeleur... Crêpes salées, crêpes sucrées sont à l'honneur pour notre plus grand plaisir. On commence par les crêpes salées...

Ingrédients

- 150 g de farine de sarrasin
- 50 g de farine blanche
- 3 oeufs
- 250 ml de lait
- 250 ml d'eau
- sel
- beurre salé pour la cuisson
- 4 oeufs
- 4 tranches de jambon cuit
- fromage râpé
- sel et poivre

Préparation

- 1 J'ai utilisé mon robot mixeur/blendeur pour préparer la pâte. Puis, je l'ai versée dans un saladier et je l'ai laissée reposer 2 heures à température ambiante.
- 2 Faire fondre un peu de beurre salé dans une poêle. Prendre une louche de pâte et cuire la crêpe 3 minutes sur une face. Dès que la crêpe se décolle, la faire sauter et poursuivre la cuisson 2 minutes sur l'autre face. Préparer toutes les crêpes avant de les garnir.
- 3 A présent, on peut garnir les crêpes.... Faire fondre une noix de beurre salé dans une poêle. Poser une crêpe et casser un oeuf au centre.
- 4 Quand le blanc de l'oeuf commence à prendre, ajouter des lanières de jambon cuit et du gruyère râpé. Saler et poivrer.
- 5 Rabattre les bords de la crêpe de manière à former un rectangle en prenant le soin de laisser le jaune d'oeuf apparaître.
- 6 Servir rapidement et accompagner les crêpes d'une salade de mache et endives

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

