

Galettes au roquefort et aux poires



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Une galette originale qui change de la complète (jambon-œuf).

Recette proposée par : Blog [recette simple](#)

Ingrédients

- 4 galettes - de blé noir
- 2 poires - williams bien mûres
- 150 g de roquefort
- quelques de cerneaux de noix
- 2 cs de sucre - semoule
- 40 g de beurre
- 4 longs brins de ciboulette

Préparation

- 1 Épluchez et coupez les poires en fines tranches.
- 2 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 3 Dans une poêle, caramélisez les poires dans le beurre et le sucre, le tout à feu doux.
- 4 Posez des tranches de poires au centre de chaque crêpe et ajoutez quelques lamelles de roquefort ainsi que quelques cerneaux de noix. Pliez chaque galette en triangle et mettez un brin de ciboulette sur le dessus de chaque galette.
- 5 Placez-les dans un plat individuel et enfournez 15 minutes en surveillant.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

