

Roulés Belle-Île-en Mer



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 15 mn

De délicieuses rillettes pour un apéritif typiquement breton.

Ingrédients

- 250 g de farine de blé noir
- 0,5 litre d'eau
- 1 oeuf
- 1 cc de sel
- des rillettes de hareng et saumon du comptoir de belle-île-en-mer

Préparation

- 1 Versez la farine dans un grand plat creux et faites-y un puits. Cassez un oeuf dans ce puits et incorporez-le à la farine. Ensuite, versez peu à peu l'eau tout en remuant afin de ne pas faire de grumeaux. Laissez la pâte reposer au moins une heure au frais.
- 2 Au bout de ce temps réaliser vos galettes.
- 3 il ne vous reste plus qu'à tartiner les rillettes sur les galettes. Vous roulez les galettes puis vous les enrôlez de film alimentaire. Vous réservez vos galettes roulées dans le réfrigérateur jusqu'au moment de la présentation de votre apéritif.
- 4 Il ne vous reste plus qu'à enlever le film alimentaire et à couper vos galettes en rondelles assez épaisses. Vous pouvez présenter vos roulés dans des cuillères apéritives. 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

