# GALETTE SAUCISSE

**Pour une galette**

Une saucisse bretonne
Une galette
De la confiture d’oignons
Description de la recette

1. Faire griller une saucisse bretonne au gril.
2. Étaler une galette de sarrasin
3. Envelopper la saucisse encore chaude avec la galette.
4. Ajouter un peu de confiture d’oignons.

Astuce du chef
Le succès d’une bonne galette saucisse réside dans la qualité de la saucisse et de la galette.
La saucisse doit être artisanale, de pur porc breton et bien poivrée.
La galette pour sa part doit être épaisse et moelleuse

---

# GALETTE AU JAMBON

**1 galette**

1 oeuf
60g d’émmental râpé
1 tranche de jambon
sel
poivre

1. Après avoir étalé la galette sur la poêle (ou crêpière),

casser l’oeuf au milieu de la galette.
2. Prendre soin d’étaler le blanc sur la crêpe salée avec le spanell afin d’avoir une cuisson homogène du
blanc comme de la galette elle-même.
3. Verser ensuite une bonne poignée d’emmental râpé autour du jaune.
4. Répartir quelques tranchettes de jambon blanc sur le fromage.
5. Saler et poivrer.
6. Enfin, replier les quatres côtés en « carré » avant de reposer la galette sur l’assiette d’un geste précis
mais rapide à l’aide du spanell.
7. Enfin, badigeonner la galette de beurre salé à l’aide d’un pinceau

**LES CONSEILS DE NINA**:
Une variante de cette recette « oeuf miroir » est la complète « oeuf brouillé » :
Battre l’oeuf entier dans un bol avec une bonne cuillerée de crème liquide, une pincée de sel et de poivre.
Verser ce mélange sur la galette, parsemer d’emmental râpé et déposer une tranche entière de jambon.
Plier la galette en « portefeuille » à ras des côtés de la tranche de jambon, retourner la galette, posez une bonne
noisette de beurre dessus puis retourner encore l’ensemble sur la plaque pour faire fondre le beurre et rendre
la crêpe croustillante.
Retourner la galette une dernière fois sur la plaque avant de servir sur une assiette chaud

---

# GALETTE TUNISIENNE

**Préparation : 1 h 40**
**cuisson : 20 min**
**4 personnes :**

– 200 g de semoule fine
– 100 g de farine
– 1 sachet de levure de boulanger
– 1,5 cuillère à café de sel
– 2 cuillères à soupe d’huile d’olive
– 20 cl d’eau tiède. Pour la farce:
– 1/2 oignon
– 1/2 poivron
– Du persil
– 1 boite de thon au naturel
– De l’huile d’olive
– Du sel, poivre, paprika, curcuma
– Du fromage râpé (facultatif)

1. Pour ceux qui utilisent la machine à pain, il suffit juste de verser les ingrédients dans l’ordre indiqué plus haut et de mettre en route le programme pâte.
2. Sinon vous pouvez verser les ingrédients dans un récipient et pétrir 10 bonnes minutes et laisser lever 1 heure et demi dans un endroit sec.
3. Faites revenir l’oignon, le persil hachés et le poivron émincé dans de l’huile d’olive.
4. Ajoutez 2 tomates pelées, épépinées et coupées en morceaux, le sel, le poivre et une pincée de chaque épice.
5. Ajoutez un peu d’eau et laissez mijoter jusqu’à absorption complète de la sauce. Divisez votre pâte en 4 , étalez chaque pâton en cercle (sans repétrir) et disposez un peu de farce, de thon et de fromage râpé sur la moitié du disque que vous refermerez en soudant bien les bords. Mettre à cuire sur un tajine ou une bonne

poêle en fonte.