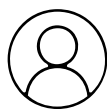




GALETTES CELTIQUES



Montage 4 min



4 personnes

ÉTAPES DE RÉALISATION

- Émincer les oignons et les champignons, suer le tout à la poêle, avec un filet d'huile, en belle compotée et réserver au chaud.
- Faire griller légèrement les tranches d'andouille à la poêle.

MONTAGE & CUISSON :

- Dans une grande poêle, faire fondre un peu de beurre 1/2 sel et réchauffer une galette quelques secondes de chaque côté.
- Étaler une fine couche de moutarde à l'ancienne et déposer la compotée d'oignons/champignons au centre ainsi que les tranches d'andouille.
- Replier les bords de la galette en laissant libre le centre.

INGRÉDIENTS

Galette de sarrasin ❄	4 pcs
Oignon blanc	4 pcs
Champignons de Paris	200 g
Andouille de Guémené	8 trs
Beurre 1/2 sel	20 g
Huile	QS
Moutarde à l'ancienne	QS



Recette proposée par Yves Jasmin créateur culinaire - yjasmin@saveurjasmin.com
Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !

❄ Produit surgelé - QS = Quantité souhaitée


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »