

# GALETTE COMPLÈTE

Salade roquette, noix, parmesan et oignon rouge

[www.professioncuisinier.com](http://www.professioncuisinier.com)

## RECETTE POUR 8 PERSONNES

### PÂTE A CRÊPES SALÉE AU SARRASIN

Farine T45 0,150 Kg  
Farine de Sarrasin 0,100 Kg  
Œufs entiers 3 Pièces  
Lait ½ Litre  
Sel 5 g

### GARNITURE

Jambon blanc tranche 8 tranches  
Gruyère râpé 0,300 Kg  
Œufs entiers 8 Pièces

### FINITION

Beurre salé 0,050 Kg (cuisson + lustrage crêpes)  
Salade roquette 0,200 Kg  
Oignon rouge 0,200 Kg  
Noix cerneaux 0,200 Kg  
Parmesan 0,050 Kg  
Huile colza 0,20 Litre  
Vinaigre de vin 0,05 Litre  
Sel, poivre mignonette PM



### PROGRESSION

- 1. Réaliser la pâte à crêpes.** Mettre les farines + le sel en fontaine. Ajouter au centre, les œufs battus. Mélanger en incorporant petit à petit le lait. Laisser reposer au frais 2 heures au minimum (dans l'idéal, la pâte peut être réalisée la veille de son utilisation).
- 2. Préparer la garniture pour les galettes.** Couper les tranches de jambon en deux.
- 3. Préparer les garnitures pour la salade.** Laver la salade de roquette. Émincer en rouelles l'oignon rouge. Réaliser une vinaigrette.
- 4. Cuire les crêpes (galettes).** Précuire les galettes dans une grande poêle type « Teflon » et les réserver à couvert.
- 5. Finition.** À la demande, replacer la galette dans la poêle chaude, disposer en son centre un œuf entier, assaisonner. Déposer les deux ½ tranches de jambon et le gruyère râpé. Replier les 4 côtés de la galette. Laisser cuire.
- 6. Dresser.** Placer la galette sur assiette, déposer en son centre la salade de roquettes assaisonnée, les rouelles d'oignons, les cerneaux de noix et des copeaux de parmesan. Lustrer la galette au beurre.



[exemple de cuisson de galettes en vidéo](#)

### Notes :

---

---

---

---