

GALETTE A LA CREME DE POIREAU ET BEAUFORT

Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes



Ingrédients

250 g de champignons de Paris
1 gros poireau
30 g de beurre
250 g de fromage frais à tartiner
100g de beaufort râpé
100g de Beaufort coupé en lamelles
4 œufs
4 galettes de sarrasin
Sel, poivre

Emincez finement le poireau et les champignons. Faites-les revenir pendant 10 minutes avec le beurre dans une sauteuse, salez et poivrez.

Mélangez le fromage frais à tartiner avec 100 g de beaufort râpé, ajoutez le mélange champignon-poireau.

Au moment du repas, faites chauffer une noix de beurre dans une poêle. Y déposer une galette, ajoutez deux cuillères de la crème champignon-poireau-beaufort, faites-y un creux, cassez-y un œuf et mélangez délicatement le blanc avec la sauce. Parsemez de lamelles de Beaufort et laissez cuire le temps que le blanc d'œuf prenne. Rabattez les côtés de la galette et servez sans attendre.

Astuce : vous pouvez remplacer le beaufort par du comté

Recette et stylisme : Annelyse Chardon

Crédit photo : Julie Mechali / Cniel