

Galette Ibérique

<http://www.cuisinedegut.com/>



| | | | |
|--------------------------------|---|--|------------------|
| Quantité 4 personnes | 4 Galettes de Sarrazin 4 pommes de terre | 12 tranches de Lomo fumé Gruyère râpé | Beurre Poivre |
|--------------------------------|---|--|------------------|

- Cuire les pommes de terre durant **25 minutes** au cuit vapeur. Laisser ensuite refroidir
- Lorsque les pommes de terre sont bien froides, les éplucher et les couper en rondelles. Réserver
- Mettre une noix de beurre dans une poêle bien chaude.
- Mettre une galette dans la poêle puis ajouter au fond une poignée de gruyère râpé
- Ajouter dessus des rondelles de pommes de terre.
- Disposer **3 tranches** de lomo fumé.
- Laisser cuire **quelques minutes** replier les bords et servir la galette dans une assiette.
- Recommencer l'opération pour les autres galettes.

Mon conseil : Tenir les galettes au chaud en attendant de réaliser les autres pour les servir en même temps !

