

GALETTE & ANDOUILLE

POUR QUI ? les Bretons exilés à Paris
QUAND ? quand vous avez la flemme de cuisiner
POURQUOI ? parce que les galettes et l'andouille, ça va de pair

4 galettes au sarrasin
un beau morceau d'andouille... de Guéméné de l'atelier de l'Argoat
six poireaux
un pot de crème d'échalions de Françoise Fleuriet
une cuillère à café de moutarde du Perche
20 grammes de beurre

s'attaquer à la fondue de poireaux :
nettoyer les poireaux puis les couper en tronçons. faire fondre 30 grammes de beurre dans une casserole et ajouter les poireaux. laisser cuire à feu doux et à couvert, pendant 25 minutes.

quand les poireaux sont fondants, ajouter une petite cuillère à café de moutarde.
réserver.

découper de fines tranches d'andouille. pas votre conjoint, celle de Guéméné. dans une poêle, faire fondre une noix de beurre, faire griller les tranches. réserver.

dans la même poêle, déposer une galette, étaler la fondue de poireaux et déposer quelques tranches d'andouille, avec sur chacune d'entre elle une petite cuillère d'échalions. laisser cuire puis plier.

servir lorsque la crêpe vous paraît croustillante, avec une salade verte pour la bonne conscience.