



Galette comtoise à la Cancoillotte Savagnin



Plat, Entrée, Brunch



35 min.



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
Savagnin



Les ingrédients

- 4 c.a.s de Cancoillotte Savagnin Le Francomtois
- 4 galettes de sarrasin précuites
- 1 poireau
- 4 oeufs
- Beurre
- Sel, poivre



La préparation

- Cuire les 4 œufs à la poêle avec un peu de beurre, saler et poivrer. Réserver de côté.
- Couper finement et nettoyer soigneusement le blanc du poireau.
- Cuire le poireau à la poêle avec un peu de beurre 10 min à couvert, à feu doux. Saler et poivrer. Réserver le poireau cuit de côté.
- Dans une grande poêle ou une crêpière, déposer la galette pré-cuite, avec un peu de beurre, laisser cuire 2 minutes à feu fort pour que la galette croustille un peu.
- Ajouter une cuillère à soupe de Cancoillotte Savagnin, puis le poireau, et l'œuf au plat.
- Refermer la galette de chaque côté.
- A couvert laisser réchauffer le tout 3 minutes à feu doux.

Recommencer avec les 3 autres galettes.