



GALETTE BRETONNE FAÇON SAVOYARDE

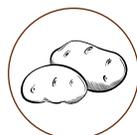
avec *La Vache qui rit*® Nature

Préparation : 3 min. | Cuisson : 15 min. | Coût pour 1 galette : 5€

INGRÉDIENTS POUR 1 GALETTE



1 galette
de sarrasin



50 g de petites
pommes de
terre nouvelles



60 g
d'oignons
jaunes



10 g d'huile
d'arachide



60 g
de lardons



50 g de **La Vache
qui rit**® Nature



20 ml
d'eau



**Sauce Fromagère
La Vache qui rit**®

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Réaliser une galette de sarrasin.
- 2 Laver et tailler les pommes de terre et émincer les oignons.
- 3 Dans une poêle, faire revenir les pommes de terre et les oignons avec l'huile d'arachide.
- 4 Ajouter les lardons et laisser cuire pendant 5 minutes. En fin de cuisson, ajouter **La Vache qui rit**® Nature et l'eau, pour une répartition plus homogène.
- 5 Répartir le mélange savoyard sur la galette et la refermer.
- 6 Si vous le souhaitez ajouter un trait de **Sauce Fromagère La Vache qui rit**® pour plus de gourmand.

La Vache qui rit® Nature a plus de goût que la crème fraîche épaisse et enrobe bien tous les ingrédients.

