

# Galette complète au Boursin



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
153164	Galette de sarrasin au sel de Guérande nature 60 g	10 Pièce
16694	Boursin cuisine ail et fines herbes 19% MG 1 kg	300 Gramme
187621	Tranches de fromage fondu pour burger 12,3 g 18% MG 1,082 kg Ready for you	20 Pièce
201959	Jambon de dinde tranché 18 x 40 g	400 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon-et-Engagé	5 Gramme
274308	Emmental râpé 29% MG 1 kg	100 Gramme

## Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation la galette de sarrasin à 0/+3°C
- 2 Passer au montage : dans la galette, étaler le Boursin Cuisine, déposer les tranches de jambon de dinde puis les tranches de fromage. Rouler la crêpe et déposer dessus l'emmental râpé
- 3 Déposer sur plaque au four à 200/230°C pendant 5 à 6 minutes
- 4 Parsemer de ciboulette coupée et accompagner d'une salade verte