

# Galette aux fruits de mer



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
153164	Galette de sarrasin au sel de Guérande nature 60 g	10 Pièce
12676	Crevettes tropicales décortiquées cuites 300/500	200 Gramme
8627	Moules du Pacifique décoquillées cuites 200/500	300 Gramme
69587	Julienne arc en ciel 2,5 kg Paysan Breton	200 Gramme
267328	Emmental râpé bio 1 kg Entremont	500 Gramme
	Béchamel	2 Litre

## Etapas de préparation

- 1 Après réalisation d'une béchamel légèrement crémeuse, sortir du feu. Ajouter sans décongélation la julienne de légumes, les moules décortiquées et les crevettes
- 2 Après décongélation des galettes en chambre froide positive, effectuer le montage de la béchamel aux fruits de mer
- 3 Plier en triangle la galette garnie. Saupoudrer d'emmental râpé. Déposer sur plaque à pâtisserie
- 4 Cuisson au four à 175°C pendant 10 min.

## Astuce du chef

Pour garder un beau visuel des fruits de mer, les mettre à l'état surgelé directement dans la béchamel. Cela permet une meilleure restitution sans perte à la cuisson

Laurent Lapiere, conseiller culinaire PassionFroid