

Galette marine



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|-----------|--|------------|
| 153164 | Galette de sarrasin au sel de Guérande nature 60 g | 650 Gramme |
| 281125 | Tranchette de saumon Atlantique fumé décongelé 500 g | 200 Gramme |
| 11702 | Tranches de chèvre Ø42 mm 23% MG 500 g Soignon | 200 Gramme |
| 244149 | Emmental râpé 29% MG LFR 1 kg Bon&Engagé | 150 Gramme |

Etapes de préparation

- 1 Mettre en décongélation la galette de sarrasin et les tranchettes de chèvre à 0/+3°C en chambre froide
- 2 Passer au montage : dans la crêpe, déposer de l'emmental, du saumon fumé et des tranches de chèvre
- 3 Renfermer en 1/2. Déposer sur plaque au four à 200/230°C pendant 5 à 6 minutes