

## CRÊPE BREIZH ROLLS (doses pour 4 personnes)

- 50 cl de pâte galette au sarrasin
- 240 g de chèvre frais + 4 cuillère à soupe de mélange fines herbes (ciboulette, cerfeuil, persil, estragon...)
- 4 cuillère à soupe d'huile d'olive, poivre, sel
  
- Mélanger fromage + herbes + huile + poivre et sel
- Cuire les galettes. Tartiner avec le mélange de fromage et rouler
- Mettre au frais  $\frac{1}{2}$  heure minimum
- Couper les crêpes en tronçons et les présenter debout avec une salade verte

## GALETTE MONTAGNARDE

- 50 cl de pâte galette au sarrasin
- 70 g de fromage râpé (beaufort, raclette, gruyère...), oignons, 120 g de crème fraîche, 120 g de poitrine fumée
- Sel, poivre
  
- Faire griller la poitrine fumée dans une poêle avec un peu d'huile
- Faire bien revenir les oignons en lamelles
- Cuire les galettes
- Poser dessus 1 œuf battu en omelette par galette + un peu d'oignon + poitrine grillée
- Fermer la galette et laisser cuire quelques minutes
- Servir chaud

## GALETTE DE LA MER

- 50 cl de pâte galette au sarrasin
- 1 poireau, un peu d'aneth frais, 2 échalotes, 2 tranches de saumon ou truite fumée
  
- Couper le poireau en tronçon puis en fines lanières, couper les échalotes en petits morceaux
- Faire fondre poireau et échalotes à la poêle dans un peu de beurre
- Cuire les galettes
- Poser un peu du mélange poireau/échalote
- Ajouter quelques morceaux de truite ou saumon fumé
- Fermer les galettes
- Servir chaud ou froid...