



GALETTE SUCRÉE-SALÉE  
PRUNEAUX & POITRINE FUMÉE

## INGRÉDIENTS

4 galettes de sarrasin Biocoop  
une dizaine de pruneaux d'Agen  
Biocoop  
2 tranches de poitrine de porc  
fumée Biocoop  
2 oignons  
4 cs de vinaigre balsamique  
2 cs d'eau  
20 g de beurre Biocoop  
sel, poivre.

# GALETTE SUCRÉ-SALÉ PRUNEAUX & POITRINE FUMÉ

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

1. Faire fondre, dans une casserole ou une cocotte, le beurre avec les oignons émincés.
2. Dénoyauter et hacher grossièrement les pruneaux. Les ajouter aux oignons avec le vinaigre balsamique et l'eau. Saler, poivrer et laisser compoter environ 15 minutes en remuant régulièrement.
3. Dans le même temps, faire revenir la poitrine fumée coupée en fines lamelles pendant quelques minutes.
4. Une par une, faite réchauffer doucement les galettes dans un poêle avec une noisette de beurre. Tartiner d'une fine couche de compotée de pruneaux et parsemer de poitrine fumée grillée puis replier la galette.
5. Servir chaud accompagné d'une salade verte.

biocoop

Coquelicot