



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. Dénoyer 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