



**GALETTE DE SARRASIN SUCRÉE
POMMES ET Caramel
AU BEURRE SALÉ**





GALETTE DE SARRASIN SUCRÉE POMMES ET CARAMEL AU BEURRE SALÉ



DIFFICULTÉ



POUR
4 PERSONNES



PRÉPARATION
5 MIN



CUISSON
5 MIN

Ingédients : 4 galettes de sarrasin Biocoop, 4 pommes, 50 g de beurre demi-sel Biocoop, 4 cc de caramel au beurre salé

- 1** Peler les pommes, couper en quartiers puis en lamelles.
- 2** Faire revenir les pommes dans une poêle avec le beurre.
- 3** Couvrir et baisser le feu pour terminer la cuisson.
- 4** Réchauffer les galettes sur une poêle avec un morceau de beurre, ajouter les pommes au centre de la galette. Replier les bords.
- 5** Verser le caramel au beurre salé juste avant de servir.
- 6** Déguster bien chaud.

Conseil : Réaliser votre propre caramel au beurre salé avec 160 g de sucre, 80 g de beurre demi-sel et 20 cl de crème liquide

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

Retrouvez la liste
des magasins Biocoop
sur le site www.biocoop.fr

Vous avez des questions
sur Biocoop, sur un produit ?
Contactez le service clients au :

0 800 807 102

Service & appel
gratuits

www.mangerbouger.fr - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Biocoop - SA Coop à capital variable - 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris - 382 891 752 RCS Paris. Création : Altavia Cosmic - Crédits photos : Nicolas Leser/ Stylisme : Ulrike Skadow - Imprimé par Les Hauts de Vilaine BP 52179 35221 Châteaubourg Cedex, entreprise Imprim'Vert® (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées). Ne pas jeter sur la voie publique - Document non contractuel - 11/2021.



Tous les papiers
se trient et
se recyclent