Jean Caby
depuis 1919

La Caby-Gal'

Recette pour **6 personne(s)**

Préparation **10min**

Cuisson **20min**

Ingrédients

La pâte à galette

- 25 cl lait 1 2 écrémé
- 60 g beurre
- 1 pièce d'œuf
- 70 g de farine de blé
- 55 g de farine de sarrasin (blé noir)
- 1 pincée de sel fin

La galette

- des tranches de **Jambon blanc Jean Caby**
- 1 œuf par crêpe
- du gruyère râpé
- du sel fin
- un peu de beurre salé
- du poivre du moulin
- du persil pour la déco (facultatif)

CONSEILS DE PRÉPARATION

La pâte à galette

1. Dans un bol, réunir les farines et le sel. Casser l'œuf et mélanger grossièrement, puis ajouter progressivement le lait tout en fouettant énergiquement.
2. Faire fondre le beurre, le laisser refroidir un peu avant de l'ajouter au mélange .
3. Laisser reposer au frais pendant 1h.

La galette

1. Dans une galettière bien chaude, faire fondre 10 g de beurre
2. Verser un peu de pâte pour réaliser une galette et la cuire des 2 côtés.
3. Ajouter une tranche de jambon au centre, laisser chauffer un peu puis casser un œuf au milieu de la tranche, le parsemer de gruyère et l'assaisonner de sel et de poivre.
4. Lorsque l'œuf est cuit et que le gruyère a fondu, rabattre les côtés et ajouter un peu de persil.
5. Renouveler l'opération pour les autres galettes.
6. Servir bien chaud accompagné d'une salade et d'une bolée de cidre.

Jean Caby a dit : Bon appétit !

Retrouvez d'autres idées recettes sur jeancaby.com