

FICHE RECETTE

GALETTE GOURMANDE À LA RATATOUILLE DU DOMAINE

Ingrédients pour 4 galettes :

- 🌿 4 galettes de sarrasin
- 🌿 1 bocal de ratatouille du Domaine
- 🌿 4 œufs
- 🌿 Fromage râpé (emmental ou comté)
- 🌿 2 à 4 tranches de jambon (optionnel)
- 🌿 Poivre



1

Réchauffer doucement la ratatouille dans une casserole pour qu'elle ne rende pas trop d'eau

2

Déposer une galette dans une poêle chaude

3

Étaler 2 à 3 cuillères de ratatouille au centre

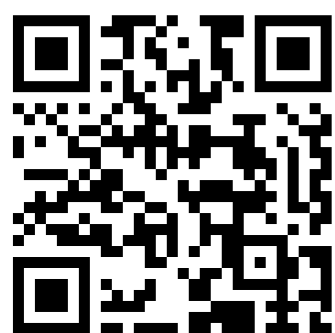
4

Ajouter un œuf, un peu de fromage râpé et une tranche de jambon si souhaité

5

Laisser cuire jusqu'à ce que le blanc soit pris, puis replier les bords de la galette et servir bien chaud

Partagez-nous votre photo par mail ou sur les réseaux



Commandez vos
légumes bio juste ici



www.loiseliere.com
contact@loiseliere.com

