

Galette bretonne

Ingrédients :

- Galettes de sarrasin
 - 25 (prévoir 30)
- Poireaux
 - 12-13 moyens (≈ 2,5 kg)
- Échalotes
 - 10 pièces
- Crème fraîche épaisse
 - 1,25 L
- Saumon frais (option 1)
 - 1,2 kg
- Noix de Saint-Jacques (option 2)
 - 50 pièces
- Beurre demi-sel
 - 125 g
- Huile neutre
 - cuisson
- Sel, poivre
 - assaisonnement

Préparation :

- Nettoyer et émincer 12-13 poireaux moyens et 10 échalotes.
- Faire revenir poireaux et échalotes avec 125 g de beurre demi-sel jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
- Ajouter 1,25 L de crème épaisse, saler, poivrer. Remuer jusqu'à obtention d'une fondue onctueuse.
- Cuire 1,2 kg de saumon frais à la poêle (puis découper en morceaux), OU saisir 50 noix de Saint-Jacques (1-2 min sur chaque face).
- Chauffer les 25 galettes de sarrasin au fur et à mesure du service.
- Garnir chaque galette de fondue de poireaux et de poisson ou coquilles, replier, servir chaud.