

Galette aux champignons de Paris



Ingrédients pour 4
personnes :

200gr de champignons de
Paris frais
100gr de blanc de poulet
1 cuil à soupe de persil
émincé
1 oignon
1cuil à café d'huile d'olive
100gr de gruyère râpé
150gr de farine de sarrasin
40cl d'eau froide
1 oeuf
Sel, poivre

Préparation 45min

Dans un saladier versez la farine puis ajoutez progressivement l'eau et l'œuf. Salez. Laissez reposer 1 à 2h au frais.

Epluchez et émincez l'oignon.

Coupez le pied des champignons de Paris et lavez-les sous un filet d'eau. Emincez-les.

Coupez les blancs de poulets en fines lamelles et faites-les revenir avec l'oignon et les champignons de Paris dans l'huile d'olive. Assaisonnez de sel, poivre et persil.

Dans une crêpière versez une louche de pâtes et étalez-la. Lorsque la galette commence à colorer, décollez-la à l'aide d'une spatule et retournez-la.

Garnissez chaque galette avec la préparation à base de poulet et de champignons et ajoutez le gruyère râpé.

Laissez cuire 5 minutes pour faire fondre le fromage râpé.