

Galette bretonne aux champignons, chèvre, noix et miel



QUANTITÉ

4 galettes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 4 galettes de blé noir
- Une quinzaine de champignons (de Paris, shitaké, pleurotes... au choix)
- Un noix de beurre
- Du chèvre frais (si possible cendré)
- Une grosse poignée de noix
- Du miel
- 4 œufs
- Du sel et du poivre



Coupez vos champignons en lamelles et faites-les revenir dans une poêle avec le beurre.

Déposez une galette de blé noir dans une poêle à crêpes chaude.

Ajoutez dessus des champignons poêlés, des petits morceaux de chèvre frais.

Cassez par-dessus un œuf, salez et poivrez.

Laissez cuire pendant environ 5 minutes à feu moyen-fort, jusqu'à ce que l'œuf (façon œuf au plat) soit cuit.

Pliez les bords de votre galette, déposez-la sur une assiette puis ajoutez des cerneaux de noix et un filet de miel.

Faites de même avec les trois autres galettes.