

# Galettes complètes et galettes savoyardes

Petite, pour la chandeleur, j'adorais m'enfiler avec ma mômman 10 crêpes sucrées matin, midi et soir. Ca m'est un peu passé (au grand dam de maman), mais une fois dans l'année, manger des crêpes ça fait du bien ! Sauf que je cohabite maintenant avec un énergumène (coucou chéri!) qui apprécie surtout les crêpes salées, que je ne préparais jamais.

Avec son papa c'était simple, ils utilisaient les mêmes crêpes neutres pour les sucrées et les salées ( Sacrilège! Coucou Beau-papa 😊 ), mais ici pas question !!! Mes [crêpes sucrées](#) sont pré-sucrées, il faut donc de vraies galettes pour le salé.

Pour en avoir de grandes comme au restaurant, nous avons investi dans une crêpière. Cependant je n'arrive pas à trouver de recette qui me satisfasse pleinement, ni à choper le coup de main 😞 Alors ce ne sera pas pour cette année l'article sur le façonnage de galettes de sarrasin (peut-être même que l'an prochain j'en achèterai, na ! )

Par contre, côté garniture, on s'est régalés ! J'ai hésité à vous poster les recettes, mais finalement, pourquoi pas ! 😊 Voici donc deux compositions qui nous ont bien plu, les galettes complètes et les galettes savoyardes

Les galettes de sarrasin sont vraiment de parfaits repas complets! Nous avons congelé celles qui nous restaient, et hop, un plat rapide 😊

# Pour 2 galettes complètes



- 2 galettes de sarrasin
- 3 gros champignons de paris
- 60 g de gruyère râpé
- 2 tranches de jambon découenné
- 2 œufs

1. Préparez vos champignons : épluchez, émincez-les, puis faites les revenir quelques minutes dans une poêle
2. Après, deux solutions : soit vous faites cuire vos œufs à la poêle , et réchauffez séparément le reste des ingrédients au micro ondes ou à la crêpière, soit vous préparez le tout dans la poêle
3. Si c'est le cas : disposez votre galette dans la poêle, parsemez de gruyère.
4. Cassez un œuf que vous disposerez en son centre
5. Lorsqu'il est presque cuit, disposez les champignons autour pour qu'ils se réchauffent, puis le jambon coupé en grosses lamelles
6. Rabattez les 4 bords de la galette complète, et servez



## Pour 2 galettes savoyardes

- 2 galettes de sarrasin
- 1 oignon
- 1 grosse pomme de terre ou deux petites
- 75g de lardons ou allumettes de bacon
- 4 CS crème fraîche épaisse
- Du fromage si vous le souhaitez
  
- Émincez votre oignon et faites le revenir dans une poêle huilée jusqu'à ce qu'il soit caramélisé
- Épluchez puis faites cuire vos pommes de terre au cuit-vapeur (ou n'importe quel mode de cuisson) jusqu'à ce qu'elles soient fondantes
- Faites cuire vos allumettes de bacon
- Sur la crêpière ou dans une poêle, faites réchauffer :

disposez la galette, puis la moitié de la crème, des pommes de terre coupées, de l'oignon caramélisés et des lardons/allumettes.

- Servez chaud