



# GALETTE BRETONNE FAÇON SAVOYARDE

Avec SAUCE LA VACHE QUI RIT® SQUEEZE



Préparation: 3 minutes



Cuisson: 10 minutes

## INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

1 galette de Sarrazin  
150 g petites pommes de terre nouvelles  
60 g oignons jaunes  
10 g huile d'arachide  
60 g lardons  
50 g de La Vache qui rit® Nature  
20 ml eau  
Sauce Fromagère La Vache qui rit®

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Réaliser une galette de Sarrazin.
2. Laver et tailler les pommes de terre et émincer les oignons.
3. Dans une poêle, faire revenir les pommes de terre et les oignons avec l'huile d'arachide.
4. Ajouter les lardons et laisser cuire pendant 5 minutes. En fin de cuisson, ajouter **La Vache qui rit®** et l'eau, pour une répartition plus homogène.
5. Répartir le mélange savoyard sur la galette et la refermer.
6. Si vous le souhaitez ajouter un trait de **Sauce Fromagère La Vache qui rit®** pour plus de gourmand.



[belinspirations.fr](https://www.belinspirations.fr)

LES bel  
INSPIRATIONS