



*Crêpes, galettes et gaufres salées*  
**Galettes complètes**



<b>18 min</b>	<b>10 min</b>	<b>8 min</b>	<b>0</b>	<b>317</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

**Ingrédients pour les  
galettes**

**4 Galette(s) de sarrasin**  
**4** tranche(s) **Jambon cuit**  
**100 g Gruyère râpé**  
**4** unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**

**Étape 1**

Préparation des galettes complètes

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th.6).
- 2 Couper le jambon en petits morceaux.
- 3 Au centre de chaque galette, déposer des petits morceaux de jambon, une poignée de gruyère râpé et un œuf. Replier les bords de façon à former un carré en ne laissant voir que le jaune.
- 4 Procéder de la sorte pour chaque galette.
- 5 Déposer les galettes délicatement sur une plaque couverte de papier sulfurisé.
- 6 Enfourner pendant 8 minutes et servir aussitôt.