

GALETTE SAUCISSE

Pour une galette

Une saucisse bretonne
Une galette
De la confiture d'oignons
Description de la recette

1. Faire griller une saucisse bretonne au grill.
2. Étaler une galette de sarrasin
3. Envelopper la saucisse encore chaude avec la galette.
4. Ajouter un peu de confiture d'oignons.

Astuce du chef

Le succès d'une bonne galette saucisse réside dans la qualité de la saucisse et de la galette.

La saucisse doit être artisanale, de pur porc breton et bien poivrée.

La galette pour sa part doit être épaisse et moelleuse