

GALETTE AU JAMBON

1 galette

1 oeuf
60g d'emmental râpé
1 tranche de jambon
sel
poivre

1. Après avoir étalé la galette sur la poêle (ou crêpière), casser l'oeuf au milieu de la galette.
2. Prendre soin d'étaler le blanc sur la crêpe salée avec le spanell afin d'avoir une cuisson homogène du blanc comme de la galette elle-même.
3. Verser ensuite une bonne poignée d'emmental râpé autour du jaune.
4. Répartir quelques tranchettes de jambon blanc sur le fromage.
5. Saler et poivrer.
6. Enfin, replier les quatres côtés en « carré » avant de reposer la galette sur l'assiette d'un geste précis mais rapide à l'aide du spanell.
7. Enfin, badigeonner la galette de beurre salé à l'aide d'un pinceau

LES CONSEILS DE NINA:

Une variante de cette recette « oeuf miroir » est la complète « oeuf brouillé » :

Battre l'oeuf entier dans un bol avec une bonne cuillerée de crème liquide, une pincée de sel et de poivre.

Verser ce mélange sur la galette, parsemer d'emmental râpé et déposer une tranche entière de jambon.

Plier la galette en « portefeuille » à ras des côtés de la tranche de jambon, retourner la galette, posez une bonne noisette de beurre dessus puis retourner encore l'ensemble sur

la plaque pour faire fondre le beurre et rendre
la crêpe croustillante.

Retourner la galette une dernière fois sur la plaque avant de
servir sur une assiette chaud