



Galette roulée, omelette au fromage et jambon supérieur

20 min
Modérée

Pour 20 Bouchées

Omelette au fromage ⁽¹⁾

- 2 Œufs
- 40g d'Emmental râpé
- 10g de Beurre
- Sel, poivre

Dressage ⁽²⁾

- 2 Galettes pur blé noir (7290)
- 2 Tranches de jambon supérieur

⁽¹⁾ Omelette au fromage

- Casser les œufs, les battre et assaisonner.
- Faire fondre le beurre à feu doux dans une poêle et y cuire l'omelette.
- Ajouter le fromage râpé sur toute la surface et débarrasser.

⁽²⁾ Dressage

- Déposer la galette à plat, déposer une tranche de jambon puis la moitié de l'omelette.
- Rouler et serrer l'ensemble.
- Envelopper d'un film alimentaire serré. Réservoir 30 minutes au frais avant utilisation.
- Enlever le film et tailler les rouleaux en tronçons de 2 cm d'épaisseur.
- Piquer à l'aide d'une pique à brochette.



www.lemondedescrepes.com