

Galette aux huîtres snackées, Fondue de poireaux et bacon

VIDÉO
RECETTE

Ingrédients (4 personnes) :

Pâte à galettes:

- 250 g de farine de blé noir
- 300 ml d'eau
- 2 c. à c. de sel

Garniture :

- Huîtres fraîches
- 1 poireau
- 100 g de bacon
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à c. de moutarde

- 2 c. s. de crème fraîche épaisse
- Ciboulette
- Persil plat
- Sel, poivre
- Un trait de vin blanc sec*

Préparation



25 minutes



Coqui'Découverte



Cuisson



20 minutes

1. Pâte à crêpe :

- Mettez la farine dans un saladier.
- Ajoutez le sel.
- Incorporez l'eau doucement en fouettant pour obtenir une pâte lisse.
- Faites des petites galettes fines, afin de pouvoir les griller et les rendre légèrement croustillantes.

2. Garniture :

- Émincez le poireau.
- Coupez le bacon en petits morceaux.
- Émincez l'ail.
- Ouvrez vos huîtres et récupérez les muscles.
- Faites réduire les poireaux dans une poêle à feu moyen.
- Salez, poivrez.
- Ajoutez la moutarde.
- Incorporez la crème fraîche épaisse et laissez mijoter.
- Déglacez ensuite avec un trait de vin blanc*.
- Dans une autre poêle, faites revenir l'ail avec un peu de persil.
- Incorporez vos huîtres, snackez-les rapidement pour les dorer. Réservez.
- Faites cuire le bacon jusqu'à ce qu'il devienne croustillant.

3. Montage :

- Garnissez une galette croustillante avec la fondue de poireaux.
- Ajoutez le bacon grillé.
- Déposez les huîtres snackées.
- Parsemez de ciboulette et de persil plat frais.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

1,2,3, Coqui'cookez !

