



Galette Morteau à la Cancoillotte

Préparation : 25 min



Cuisson : 12 min

POUR 4 PERSONNES

- 2 saucisses de Morteau cuites m.s
- 4 galettes
- 200 g de cancoillotte



3 FAÇONS DE CUIRE NOS SAUCISSES



20 MINUTES
à p'tit bouillon,
sans percer
la peau !



5 MINUTES
snackée en
p'tites rondelles



3 MINUTES
au four à
micro-ondes
(750W)

PRÉPARATION DE LA PÂTE :

- Mélangez la farine et le sel dans un saladier. Ajoutez l'œuf, puis incorporez progressivement l'eau et le lait en fouettant. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
- Faites chauffer une poêle beurrée, versez une louche de pâte et étalez-la. Faites cuire 2 minutes, retournez, puis prolongez d'1 minute. Répétez jusqu'à épuisement de la pâte.

DRESSAGE :

- Placez une saucisse de Morteau au centre d'une galette. Pour éviter que la garniture ne s'échappe, repliez légèrement les bords avant de rouler sans trop serrer. Répétez l'opération.
- Disposez les galettes dans les assiettes, vous pouvez les couper en deux.
- Faites fondre la cancoillotte au micro-ondes et nappez les galettes, servez et dégustez !



Conseils : Vous pouvez accompagner vos galettes d'une salade verte ou d'un coleslaw.

