

Galette jurassienne à la saucisse de Morteau et au Comté



Plat facile et peu coûteux | Temps de préparation : 15 min | Temps de cuisson : 30 min

INGRÉDIENTS 4 PERSONNES

- 330 g de farine de blé noir
- 10 g de gros sel
- 100 cl d'eau froide
- 10 g de beurre fondu
- 1 œuf
- Comté râpé ou en lamelles
- 1 saucisse de Morteau cuite



PRÉPARATION

- 1 Dans un saladier, mélangez la farine et le sel, puis ajoutez l'eau progressivement en fouettant énergiquement pour éviter la formation de grumeaux. Incorporez le beurre fondu et l'œuf, mélangez et laissez reposer la pâte 1 à 2 heures au frais.
- 2 Une fois le temps de repos écoulé, faites chauffer une crêpière légèrement graissée. Versez une louche de pâte et étalez-la rapidement sur toute la surface de la poêle. Laissez cuire jusqu'à ce que la galette prenne une belle coloration, puis décollez-la délicatement à l'aide d'une spatule et retournez-la. Poursuivez la cuisson pendant environ une minute avant de la retirer.
- 3 Déposez ensuite au centre quelques rondelles de saucisse de Morteau et parsemez de Comté râpé ou disposez des lamelles de fromage. Puis, cassez un œuf au centre de la galette et laissez cuire doucement. Lorsque le blanc commence à prendre, salez et poivrez selon votre goût.
- 4 Enfin, rabattez délicatement les bords de la galette vers l'intérieur. Laissez cuire encore quelques instants jusqu'à ce que l'œuf soit légèrement pris, tout en restant coulant si vous le souhaitez.

