

Galette à la langouille

CUISIMAGES

Réf :
3211

Type :
Porc

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
20 min

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :
  



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 galettes (voir recette)
- 2 oignons
- 200g de lardons
- 1 Langouille
- 4 œufs
- 2 càs de crème fraîche
- 2 càs d'huile d'olive
- Beurre
- Poivre



Ciselez finement les oignons et faites les cuire dans l'huile d'olive jusqu'à caramélisation (ajoutez de l'eau si nécessaire).



Faites cuire les lardons puis égouttez-les.

Ajoutez les oignons aux lardons.



Ajoutez la crème fraîche et poivrez légèrement.

Coupez la langouille en fines tranches.



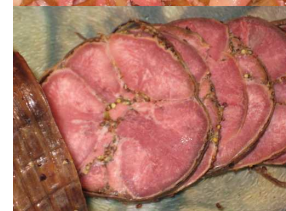
Réchauffez la galette avec un peu de beurre, sur feu doux.

Cassez un œuf et étalez le blanc à l'aide d'une spatule. Glissez ensuite délicatement le jaune sur une tranche de langouille.



Répartissez la langouille sur la galette puis ajoutez les lardons aux oignons.

Repliez les 4 bords de la galette et servez de suite.



Conseils

La langouille est une charcuterie artisanale brièronne, conçue à partir de langue de porc.

Variante Boisson

Cidre brut