

Galette de sarrasin jambon, gruyère, champignons et béchamel au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 15 min	Durée : 25 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 16	Etapas : 11	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour la galette de sarrasin:

350G de farine de sarrasin

600G d'eau

150G de cidre brut

10G de gros sel

1 oeuf

50G de beurre Pour la sauce béchamel:

250g de lait

20g de farine

30g de beurre

100G de gruyère rapé

100g de champignons de Paris en lamelle

1 jaune d'oeuf

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

Noix de muscade

4 tranches de jambon blancs

Etapas

Pour cuisiner des galettes bretonnes complètes au thermomix:

Pour la galette de sarrasin:

Â»

Dans le bol du thermomix, mettre le beurre et régler 3 minutes sur 70°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la farine de sarrasin, le sel, l'eau, le cidre et l'oeuf puis mixer 1 minute sur la vitesse 6.

Â»

Laisser reposer la pâte au moins 2 heures.

Â»

Rincer le bol du thermomix, puis mettre le jambon dans le bol du thermomix et programmer 7 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Réserver dans un bol.

Pour la béchamel:

Â»

Mélanger le lait, la farine, le beurre, le sel, le poivre, la muscade dans le bol du thermomix et cuire 7 minutes sur 90°C à la vitesse 4.

Â»

Ajouter le gruyère râpé et régler 20 secondes sur la vitesse 3.

Galette de sarrasin jambon, gruyère, champignons et béchamel au magimix

Â»

Ajouter le jambon, les champignons et mixer 30 secondes sur la vitesse 3 en fonction sens inverse.

Pour la cuisson de la galette:

Â»

Mettre une louche de pâte dans la poêle à crêpe et laisser dorer le 1er côté.

Â»

Retourner ensuite la crêpe et laisser dorer le deuxième côté.

Â»

Mettre la galette de sarrasin sur un assiette et verser une louche du mélange béchamel, jambon, champignons, gruyère.

Bon appétit. Vous allez vous régaler. Miam :)