



Galette de sarrazin à l'andouille

Pour 4 personnes

- 4 galettes de sarrazin
- 100 g de beurre
- 2 oignons roses de Roscoff
- 12 fines rondelles d'andouille
- Salades de jeunes pousses
- Tomates cerise
- Vinaigrette de cidre
- Moutarde



Détailler les oignons et les faire revenir dans un peu d'huile. Réservez.

Dans une poêle chauffer du beurre et mettre à rechauffer les galettes de sarazin.

Etaler une cuillère à soupe de moutarde.

Garnir avec des rondelles d'andouille de Guémené et d'oignons.

Laisser dorer environ 2 minutes et servir avec une salade de jeunes pousses et de tomates.