

# Galettes au Gruyère AOP et au lard



**Pour 4**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 5 min**

## Ingrédients

Pour 8 galettes

- 250g Le Gruyère AOP,
- 125g farine de sarrasin
- 125g farine de blé (type 550)
- 2 oeufs
- 250ml lait
- 250ml eau
- sel
- 80g beurre
- 250g lard en fines tranches
- ½ bouquet de persil plat

## Préparation

Mélanger les farines, les oeufs, le lait, l'eau et un peu de sel jusqu'à obtention d'une pâte lisse, puis laisser reposer 30min. Faire fondre 40g de beurre et le laisser refroidir. Couper le Gruyère en fines tranches. Incorporer le beurre fondu à la pâte. Couper les tranches de lard en deux et rôtir dans une poêle sans ajouter de corps gras. Retirer du feu et laisser s'égoutter sur du papier ménage. Laver la poêle et y faire fondre une partie du beurre restant. Ajouter 1/8 de la pâte et répartir sur la poêle en la pivotant légèrement. Faire cuire les galettes à feu moyen 2-3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées, puis tourner. Disposer sur la surface quelques tranches de lard et de Gruyère AOP. Couvrir la poêle et laisser fondre le fromage environ 3 minutes. Rabattre le bord des galettes (environ 3 cm) sur la farce et, si besoin, les maintenir au chaud dans le four préchauffé à 50°C. Laver le persil, l'essorer puis le hacher. Répartir sur les galettes. A déguster avec de la compote d'airelles.

*Copyright recette & image @Gruyère AOP*