Galettes au Gruyère AOP et au lard

-

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 5 min
Ingrédients

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

Préparation

Mélanger les farines, les oeufs, le lait, l'eau et un peu de sel jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
Laisser reposer 30 min.
Faire fondre 40 g de beurre et le laisser refroidir.
Couper le Gruyère AOP 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 ⅛ de la pâte et répartir sur la poêle en la pivotant légèrement.
Faire cuire les galettes à feu moyen 2 à 3 min 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 min.
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.

Conseils !

- A déguster avec de la compote d'airelles.

Recette et image tirée du site : www.gruyere.com