

## Recette du vendredi 6 Novembre 2020

# Tourte bretonne – galette de sarrasin aux lardons et oignons

Très facile

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

### Ingrédients

**POUR 6 PERSONNES**

- 15 g de beurre
- 1 cuillerée à soupe d'huile
- 500 g d'oignons (Oignons de Roscoff par exemple !)
- 1 cuillerée à café de sucre
- 1 branche de thym
- 200 g de lardons
- 6 à 8 galettes de sarrasin
- crème épaisse et crème fraîche liquide



### Préparation

#### POUR TOURTE BRETONNE - GALETTE DE SARRASIN AUX LARDONS ET OIGNONS

1. Pelez les oignons, coupez-les en deux et émincez-les en fines rondelles.
2. Dans une sauteuse, faites chauffer le beurre et l'huile. Faites-y revenir les oignons 10 min sur feu moyen. Ajoutez le sucre, le thym et laissez cuire 10 min de plus.
3. Dans une petite poêle non graissée, faites revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Egouttez l'excédent de graisse. Versez les lardons dans les oignons.
4. Dans un moule à manquer de 26 ou 28 cm de diamètre, déposez une galette de sarrasin. Ajoutez de la compotée d'oignons. Puis ajoutez en alternance les autres galettes et la compotée, en finissant par une galette.
5. Saupoudrez de gruyère et versez un petit filet de crème fraîche liquide.
6. Faites cuire environ 20 min dans le four préchauffé à 180 °C.

Conseil : j'ai ajouté quelques cuillerées de crème épaisse en répartissant ma garniture. Cela ajoute du moelleux à la tourte.

# Palets bretons

**Difficulté** : Facile  
**Préparation** : 10 mn  
**Cuisson** : 15 mn  
**Temps total** : 2 h 25 mn

## INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

- 2 Jaunes d'œufs
- 80 g Sucre en poudre
- 80 g Beurre demi sel
- 140 g Farine
- 6 g Levure (1 2 sachet)
- 2 sachets Sucre vanillé



## PRÉPARATION

**1-**Écraser le beurre en pommade à l'aide d'une fourchette.

**2-**Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le beurre pommade, puis la farine mélanger à levure. Former un boudin avec la pâte obtenue. L'enrouler dans du papier film et le placer au réfrigérateur pendant environ 2 heures.

**3-**Découper le boudin de pâte en tranches épaisses et les placer dans des moules à mini tartelettes ou à muffins, pour ne pas qu'elles s'étalent.

### 1. Pour finir

Cuire pendant 15 minutes à 170°C. Laisser les biscuits refroidir sur une grille et les conserver dans une boîte métallique hermétique.