

Marie-Catherine et Fabien Cazelles

Crêperie le Troubadour

47130 Clermont-Dessous



Galette aveyronnaise au miel du Lot-et-Garonne

POUR ENVIRON 9 GRANDES GAULETTES AU BLÉ NOIR

- 500 g de farine de blé noir du Moulin de la Fatigue, 35500 Vitry
- 10 g de gros sel de Guérande
- 1 litre d'eau

POUR LA GARNITURE

- 100 g d'emmental
- Une belle tranche de jambon blanc
- 50 g de Roquefort Gabriel Coulet, 12250 Roquefort-sur-Soulzon
- Une poignée de noix du Périgord, Domaine de Vielcroze, 24250 Castelnau-la-Chapelle
- 20 g de miel de forêt du Rucher du moulin de Pargade



Avec le miel produit par
Grégory Caceres,
Rucher du moulin de Pargade
à Montagnac-sur-Auvignon

Dans une crêpière préalablement beurrée, verser une louche de pâte.

Disposer les ingrédients.

Laisser fondre l'emmental et le roquefort.

Replier les rebords de la galette.

Server et badigeonner de miel généreusement.

