

Galettes poireaux et jambon

12 galettes

🕒 Préparation : 20 min - Cuisson : 25 min

Moule utilisé : 12 flower powerde Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



@Lesdelicesabelle

Ingrédients

- 4 œufs
- 3 petits-suisse
- 350g de poireaux
- 1 oignon
- 2cs d'huile d'olive
- 40g de Grana
- 100g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 tranches de jambon blanc
- Sel et poivre
- 1cs d'épices légumes de Guy Demarle

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Émincer et laver le poireau. Réserver.
- Dans une poêle, faire suer l'oignon et les poireaux dans 2 cs d'huile d'olive durant +/- 10 min en mélangeant régulièrement.
- Saler, poivrer et ajouter les épices à mi-cuisson.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs avec les petits-suisse. Lisser le tout.
- Ajouter la farine et la levure. Lisser le tout.
- Ajouter la Grana et le jambon coupé en petits dés. Mélanger.
- Ajouter les poireaux et bien napper de préparation.
- Verser dans les empreintes et enfourner durant 25 min.