



Préparation rapide en 10 minutes

Galettes de sarrazin aux rillettes de Porc de Touraine et fruits secs

Pour 4 personnes :

- 4 galettes de Sarrazin
- 120 gr de rillettes de porc de Touraine «*Roi Rose*»
- 15 gr de pignons de pins
- 15 gr de pistaches émondées
- 15 gr d'amandes hachées
- 15 gr de noisettes entières
- 15 gr de beurre

Dans une poêle anti-adhésive bien chaude mettre 3 gr de beurre par galette. Déposer la première galette, étaler 50 gr de rillettes en prenant soin de répartir la masse le plus régulièrement possible, saupoudrer de chaque fruit sec, refermer la galette en pliant par quart, déposer sur une assiette. Recommencer pour chaque galette.

Il est possible de déguster ce met en apéritif, pour cela refermer la galette en la roulant, la déposer sur une planche puis la couper en losange et y mettre un pique en bois.

Florent Houget, Château de Chissay (41) Les Hôtels Particuliers