

Galettes au thon, poireaux et fromage



30 min



4 pers.

Ingrédients

- 1 boîte de thon au naturel
- 4 galettes de sarrasin
- 2 poireaux
- 1 oignon
- 2 c. à s. de crème fraîche
- 50g de fromage râpé
- Beurre
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Émincez les poireaux et l'oignon et faites-les revenir dans une noisette de beurre jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
- Incorporez le thon préalablement égoutté, la crème fraîche, et le fromage râpé. Salez et poivrez.
- Déposez ce mélange sur 4 galettes de sarrasin, puis pliez-les en forme de triangle ou de carré.
- Dans une poêle, faites fondre une noisette de beurre, et faites revenir les galettes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées.
- Servez les galettes bien chaudes, accompagnées d'une salade verte avec un filet de vinaigrette pour la touche fraîcheur.