

Galettes au blé noir camembert et poire

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Petit cadeau ficelé avec un cœur de camembert cuit accompagné de poires et d'un trait de cognac...

Idéal pour un menu « crêpes » ou pour une touche fromage originale et gourmande.

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- * 4 galettes de blé noir
- * 1 camembert
- * 1 poire (ici passe crassane)
- * cognac ou de gnole de poire
- * poivre
- * noix de beurre pour la cuisson
- * jus de citron



Préparation :

Prendre 4 galettes au blé noir froides préparées à l'avance.

Gratter un peu la croûte du camembert.

Le couper en 8 parts puis recouper chaque part en 3.

Eplucher la poire, ôter le cœur et la trancher en fines lamelles (6-8).

Citronner-les pour éviter qu'elles ne s'oxydent et deviennent marron.

Couper chaque galette en 2.

Déposer sur chaque moitié de galette les 3 morceaux de fromage en long et chevauchés ainsi que 3-4 lamelles de poire.

Poivrer légèrement.

Rabattre les petits bords puis les grands par-dessus.

Retourner la galette pour que tout tienne bien et éviter les fuites lors de la cuisson.

Empaqueter cette crêpe avec 60cm de ficelle comme un paquet cadeau.

La retourner de nouveau et faire tenir avec un nœud.

Réserver au frigo jusqu'au moment du fromage.

Faire fondre la noisette de beurre dans une poêle, à feu vif.

Faire dorer les galettes-paquets dedans quand la poêle est chaude durant 2/3 minutes.

Retourner, verser un trait de l'alcool choisi sur chaque galette.

Couvrir et laisser étuver à feu doux encore 5 minutes.

Servir immédiatement.



Astuces :

On peut varier les saveurs le fromage : gruyère, bleu, tome...

On peut varier aussi les formes de ces galettes fromagères.

Attention à faire dorer en 1^{er} le fond de la galette pour qu'elle ne parte pas en morceau lors du service.