

Galette bretonne

1. Ingrédients : completez avec l'article partitif qui corresponds



eau



oeufs



jambon



fromage
gruyère



farine
intégrale



farine



huile



sel

Pour faire la galette, on met oeufs mais aussi eau, jambon, fromage gruyère, farine intégrale, farine, huile et sel.

Galette bretonne

1. Procédure : indiquez la photo qui correspond à chaque phrase

Photo

1. Hacher le jambon.

2. Mélanger la farine avec l'huile, l'oeuf et le sel puis verser l'eau petit à petit. La pâte doit être fluide.

3. Laisser reposer 1 heure puis les cuire dans une poêle bien chaude légèrement graissée.

4. Retourner la crêpe et casser un oeuf dessus. Ajouter l'équivalent d'1/2 tranche de jambon et 10 g de gruyère.

5. Lorsque le blanc d'oeuf est cuit, repliez les côtés de la crêpes vers le centre. Saler, poivrer et servir.

