

La galette « Big Duo » de Julie Thomas/ Ty Julie La Crêpe Rit à Pont-Scorff, Morbihan
Œuf emmental andouille et saucisson à l'ail de Kerliff, tranches de chèvre snackées, champignons et oignons frais à la crème.

La farine de blé noir IGP Tradition Bretagne Harpe Noire vient du Moulin du Pavillon (Séglien, Morbihan). L'andouille et le saucisson à l'ail de la ferme de Patrick et Laurence Martelot à Kerliff (Pont-Scorff, Morbihan).



1 kg de farine de blé noir IGP « Harpe Noire » /
25 g de gros sel / 1 L d'eau pour le pâton,
0,75 cl/1 litre pour le délayer.

Préparer la pâte la veille (ou minimum, deux heures à l'avance).

Mélanger l'eau, la farine et le gros sel. Fouetter à la main (la pâte doit faire de petits trous ou de petites bulles). Laisser reposer. Délayer la pâte avec de l'eau jusqu'à obtenir l'épaisseur voulue (elle l'est suffisamment lorsqu'un deuxième fil de pâte coule de la louche).

Ingrédients pour la garniture

1 œuf / 0,90 g d'emmental / 12 tranches de saucisson à l'ail de Kerliff + 1 tranche pour le dressage.
9 tranches d'andouille de Kerliff + 1 tranche pour le dressage / 90 g de champignons frais cuits / 90 g d'oignons frais cuits / 2 c à s. de crème épaisse / 2 tranches épaisses de chèvre (1/2 centimètre).

Préparation & dressage

Dans deux petites poêles faire chauffer les champignons et les oignons avec la crème.

Tourner la galette, la cuire sur une face, puis l'autre. Casser l'œuf en miroir (il est aussi proposé brouillé aux clients). Mettre un peu de beurre puis, parsemer l'emmental sur l'ensemble de la galette.

Disposer les 9 tranches d'andouilles d'un côté et les 12 tranches de saucisson à l'ail de l'autre. Plier la galette en carré et la déposer sur l'assiette. Beurrer les côtés repliés et déposer les tranches de chèvre en diagonale.

Prendre la dernière tranche d'andouille, la plier avec un geste en cercle et la déposer sur la tranche de chèvre. Répéter l'opération avec le saucisson à l'ail.

Déposer les champignons à la crème coté andouille. Répéter l'opération avec les oignons à la crème coté saucisson à l'ail.

La galette est prête à déguster, Bon Appétit !

Quelques mots sur Julie Thomas...

Julie (en photo avec Alain Thomas de Paulic Minotiers), a été récompensée en décembre 2016 par le label « Crêperies Gourmandes ». Cette distinction (uniquement réservée à la région Bretagne), référence uniquement des professionnels qui travaillent avec des produits frais et locaux, entre autres critères. Elle a aussi obtenu le label « Qualité Tourisme ».

La crêperie, typique et chaleureuse (dont un patio-jardin, très apprécié par les enfants), est située au cœur de Pont-Scorff, petite ville morbihannaise riche d'un beau patrimoine.

Ty Julie La Crêpe Rit, 5 rue de Polignac,
56620, Pont-Scorff / Tel : 02 97 55 96 91
Réservation par texto : 06 42 39 74 66

