



## ***Galette roulée carotte-jambon***



Pour 8 galettes

**La pâte à galette**, selon Lauriana :

- 130g de farine de sarrasin
- 2 œufs
- 30cl d'eau
- 30g de beurre fondu
- 1 pincée de sel

**La garniture :**

- 3 carottes
- 4 tranches de jambon blanc
- 100g de Boursin® échalote et ciboulette
- 1 gousse d'ail
- fines herbes
- huile de tournesol
- sel, poivre

Dans un grand saladier, mélanger la farine et le sel. Faire un puits au centre. Fouetter les œufs dans un autre saladier, ajouter le beurre fondu et l'eau. Bien mélanger. Verser cette préparation au centre du puits et incorporer la farine jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Laisser reposer 1/2heure.

Pendant ce temps, éplucher et laver les carottes, puis les râper (râpe à gros trous) Les faire revenir dans une poêle avec de l'huile. Saler, poivrer. Ajouter le Boursin® et les fines herbes ciselées, laisser encore quelques minutes sur le feu, jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Réserver.

Faire cuire la galette sur la première face. La retourner, la garnir d'une demi-tranche de jambon et de préparation à la carotte. Une fois la seconde face cuite, rouler la galette, la couper en deux et déguster bien chaud.