

## Galettes A.O.C. au Livarot

Pour 12 galettes  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 20 min

*De la farine de blé noir ou sarrasin, de la crème, du beurre salé, du cidre, des pommes, du Livarot... Tous les ingrédients A.O.C. de Normandie sont réunis pour des galettes normandes A.O.C. (Absolument hOrs Conformité).*



### Ingrédients :

farine de sarrasin	100 g
farine de blé (T55)	200 g
levure	1 pincée
crème fraîche entière	10 cl
lait entier	5 cl
cidre	15 cl
beurre salé	80 g
pomme	½
livarot	150 g
œufs entiers	2
cumin	PM
poivre	PM
sel	5 g

### Astuces :

Ajouter une noix de beurre salée sur la galette encore tiède, juste avant de déguster.

### Préparation :

Tamiser les farines, la levure, le poivre, le sel. Les placer en fontaine. Ajouter au centre la crème, le lait, le cidre, les œufs et mélanger en incorporant peu à peu la farine. Ajouter 50 g de beurre fondu et laisser reposer.

Peler la pomme et découper 12 fines lamelles. Ôter la croûte du livarot et découper 12 morceaux.

Beurrer 6 disques à entremets. Chauffer une galettière ou une poêle avec un peu de beurre. Répartir les disques, verser un fond de pâte dans chacun, l'étaler en ajoutant un morceau de Livarot, une pincée de cumin et un morceau de pommes. Laisser cuire pendant 2 mn puis recouvrir d'un peu de pâte. Laisser cuire pendant 1 à 2 mn. Ôter les disques quand les bords sont cuits puis retourner. Poursuivre la cuisson pendant 3 à 4 mn. Nettoyer la galettière et confectionner 6 autres galettes,

Déguster tièdes, croustillantes et fondantes.