

Le camembert dans la crêpe, la crêpe dans la boîte de camembert !

Préparer les crêpes (appelées galettes en Bretagne)

- Galettes de blé noir

330 g de farine de blé noir

10 g de gros sel

75 cl d'eau froide

1 oeuf

- Pour la cuisson
1/2 pommes de terre
- 1 ramequin d'huile
- Dans un saladier, mélanger la farine et le gros sel.
- A l'aide d'un fouet, verser l'eau en deux ou trois fois, tout en mélangeant la préparation. On obtient une pâte lisse et épaisse à laquelle on ajoute un oeuf pour donner une belle coloration à la cuisson.
Filmer et laisser reposer 1 à 2 heures au réfrigérateur.
Graisser la crêpière avec un demie pommes de terre piquée sur une fourchette, trempée dans un ramequin d'huile
- Verser une louche de pâte, attendre que la galette colore pour la décoller à l'aide d'une spatule et la retourner.
- La laisser cuire encore 1 minute environ.
- La garniture

1 **camembert** au lait cru

2 **pommes** coupées en morceaux et compostées sans s'écraser (à préparer avant les galettes pour qu'elles soient froides au montage)

Poivre, ciboulette

Une fois les **galettes** faites, prenez votre boîte de camembert et disposez la galette dedans en corolle : il faut que les galettes ne soient pas trop grandes (environ 26cm) sinon les bords vont se rabattre,

Disposez au fond les pommes refroidies

Mettez un peu de sel et un tour de moulin à poivre, parsemez de ciboulette

Coupez le **camembert** en bandes d'1cm d'épaisseur

Disposez 3 bandes côte à côte sur les **pommes**

Poivrez à nouveau

Enfournez à 180° environ 10mn, jusqu'à ce que le camembert coule.

Servez bien chaud, accompagné d'une salade de **mâche**

-