

# GALETTES FOURRÉES AU LARD ET AU MAROILLES

*C'est une petite commune de l'arrondissement d'Avranches, appelée Maroilles, qui donna son nom au fromage.*

## INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

> Pour la pâte :

- 300 g de farine de blé noir
- 2 gros œufs
- 15 cl de bière blonde
- 15 cl de lait
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 1 pincée de sel

> Pour la garniture :

- 200 g de Maroilles
- 200 g de lardons
- 1 gros oignon
- 50 g de beurre
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- sel et poivre du moulin

## PRÉPARATION :

- Dans un saladier, mélanger la farine, les œufs entiers et le sel ;
- Verser peu à peu en fouettant, la bière, le lait et l'huile. La pâte doit être lisse et fluide.
- Laisser reposer 20 mn.
- Pendant ce temps, poêler les lardons à feu vif. Y ajouter l'oignon émincé.
- Quand ils sont bien dorés, ajouter la crème fraîche et la moitié du maroilles détaillé en petits dés.
- Mélanger à feu doux jusqu'à obtention d'une crème homogène.
- Poivrer. Maintenir à feu très doux en mélangeant de temps en temps.
- Couper le reste du Maroilles en tranches fines.
- Faire cuire les crêpes dans une poêle avec une noix de beurre. Dorer sur les 2 faces à feu moyen.
- Sur une moitié de la crêpe, déposer une tranche de Maroilles, napper avec la préparation aux lardons.
- Rabattre l'autre moitié de la crêpe sur la préparation et poursuivre la cuisson à feu doux pendant 1 mn.
- Servir les crêpes immédiatement au fur et à mesure ou réserver au four préchauffé à 180°.
- Accompagner d'une salade.

