

Galette au fromage ligure



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



Ingrédients

300 g de formagette ou scarmoze

200 g de farine

100 g de saindoux

30 g d'huile d'olive

7 cl d'eau

sel

Préparation

Sur la planche à pâtisserie, déposez la farine, formez une fontaine, versez le verre d'eau et une pincée de sel. Pétrissez bien le tout. Incorporez le saindoux. Laminez-le à 4 mm environ. Découpez deux disques à la mesure de votre tourtière. Taillez le fromage en dés après l'avoir largement oint d'huile. Taillez le fromage en dés. Eparpillez-les régulièrement sur la pâte. Enfouez 25 minutes à four chaud (240°)