



Galette saucisse de Bretagne

Ingrédients

- Des galettes
- De la Saucisse fraiche

Préparation :

1/ Prenez une galette, que vous aurez soit fait tiédir au micro-ondes ou directement sortie de la poêle, ou que vous pouvez également consommer froide. L'idéal étant que la galette soit fraîche pour qu'elle ne soit pas trop sèche.

2/ Faites cuire la saucisse à la poêle ou au barbecue

3/ Enroulez la galette autour de la saucisse : c'est la présentation traditionnelle des galettes-saucisses servies en Bretagne!