GALETTE AUX SAVEURS ORIENTALES

Avec Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg

Coût/portion: € 1.39 Préparation: 19 minutes Cuisson: 2 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

40 g d'oignons
30 g courgettes
30 g d'aubergines
20 g de tomates
20 g de feuilles d'épinards
20 g d'huile d'olive
1 g de ras el-hanout
20 g **Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg**
20 g de pois chiches cuits
100 g de pâte à crête
10 g tomates cerises
Sauce Boursin® squeeze 770g

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Ciseler l'oignon. Tailler en brunoise les courgettes, les aubergines et les tomates. Ciseler les épinards.
2. Dans une casserole, faire revenir dans l'huile d'olive l'oignon, la courgette, l'aubergine et le ras el-hanout. Ajouter 20 g de **Boursin® Cuisine**. Laisser compoter à feu doux. Ajouter les pois chiches et les épinards en fin de cuisson.
3. Réaliser la crêpe.
4. Ajouter la garniture obtenue au centre de la crêpe, et replier celle-ci.
5. Décorer le dessus de la crêpe avec de la **Sauce Fromagère Boursin®** et quelques rondelles de tomates cerises.

Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg

Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg