recette

Galette saucisse, moutarde à l'ancienne et son confit d'oignons au cidre





Matthieu, propriétaire et gérant du restaurant Maison Henri.

Pour 1 galette

1 saucisse bretonne
30 g d'Emmental râpé
3 oignons
1 verre de cidre
20 cl de crème fraîche liquide
1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
10 g de beurre demi-sel

Pour la pâte
1 œuf
500 g farine de blé noir
1 cuillère à soupe de miel
15 g de gros sel
1 l d'eau

La pâte

Mélanger l'œuf avec le miel, le sel et la moitié de l'eau. Incorporer ensuite la farine de blé noir afin d'obtenir un pâton lisse. Laisser reposer a minima 24 h. Diluer ensuite le pâton avec le reste de l'eau afin de pouvoir le tourner.

La préparation

Cuire la saucisse au four, 20 minutes à 180 °C. Dans une casserole faire chauffer la crème à feu doux, y incorporer les moutardes et assaisonner à votre convenance.

Le confit d'oignons

Émincer les oignons, les faire revenir dans du beurre jusqu'à obtenir une coloration, puis déglacer au cidre.

Assemblage

Verser une louche de la pâte sur le billig ou une poêle. Tourner la galette, beurrer. Tapisser d'Emmental et disposer au centre le confit d'oignons. Poser la saucisse par-dessus. Refermer la galette en triangle, beurrer à nouveau et verser la sauce moutarde pour le dressage.

Maison Henri

3 place Henri-IV
02 97 44 51 78

C'est une crêperie avant tout, mais la Maison Henri propose également un burger, du poisson ou encore des salades. *« Nous avons plus de 30 recettes de crêpes et galettes, mais aussi des plats de bistrots pour ceux qui veulent autre chose »*, appuie Matthieu, propriétaire et gérant du restaurant. Avec une clientèle touristique en saison estivale, l'établissement accueille aussi une frange d'habitués. L'ambiance cosy et moderne à l'intérieur, mise sur un décor aux coloris bleu canard et bois clair, assortis d'ornements de feuilles de vignes. Et dans l'assiette *« le premier critère, c'est que ce soit bon »*, ponctue Matthieu. Si la carte change deux fois par an pour mieux s'adapter aux saisonnalités, le service lui, est en continu toute l'année sur les crêpes et galettes. Généreuses et aux bords kraz elles sont préparées avec de la farine et des produits locaux. Côté boissons, du cidre évidemment, mais le "hit" de la carte est une citronnade à base de menthe et cardamome. Une recette maison, élaborée par le patron qui est également barman.

→ Ouvert du lundi au samedi de 9 h à 20 h. Happy hour de 18 h à 19 h 30. Ouvert les dimanches juillet, août.