

Berliner Galette

Préparation **15 minutes**Pour **1 personne**

Ingrédients

- Tomates
- Courgettes
- Feuilles de laitue
- Carottes
- Gousse d'ail
- Oignons
- Chou
- Thym
- Ciboulette
- 400 g d'escalopes de veau
- Yaourt
- Feta
- Sel, poivre, huile d'olive
- Épices

Préparation

1. **Préparez la sauce Berlin.** Mondez et taillez des tomates en cubes, faites-les revenir lentement dans une poêle avec une cuillère à soupe de thym haché jusqu'à obtenir une préparation liquide. Faites refroidir le tout et ajoutez-y le yaourt.
2. **Coupez les escalopes de veau en fines lanières** et déposez-les dans un plat creux. Ajoutez les épices de votre choix au plat ainsi que l'huile d'olive. Salez, poivrez, mélangez et laissez mariner au moins 1 h au frais.
3. **Faites revenir à la poêle** des lamelles de carotte et de chou râpé, ainsi que des rondelles de courgette et d'oignon.
4. **Ajoutez les morceaux de veau au plat** après quelques minutes et faites-les cuire avec les légumes.
5. **Préparez la crêpe au sarrasin**, ou à défaut réchauffez une crêpe déjà prêtes 30 secondes au micro-ondes.
6. **Dressez la crêpe légèrement beurrée** dans une assiette, et disposez-y la viande et les légumes chauds. Ajoutez ensuite la sauce Berlin.
7. **Disposez également** des tomates fraîches coupées en morceaux ainsi que des morceaux de feuille de laitue. Ajoutez également de fins morceaux de feta.
8. **Ajoutez un léger filet d'huile d'olive**, salez poivrez, refermez la galette et servez.

Astuces du chef

Pour une galette des plus savoureuses, nous vous conseillons d'utiliser du cumin et du paprika afin de réaliser la marinade du veau. Pour toujours plus de plaisir, nous vous proposons d'accompagner votre viande et vos légumes d'une sauce Blanche berlinoise.

Préparation de la sauce Blanche. Ajoutez au yaourt une gousse d'ail et de la ciboulette que vous aurez préalablement broyées.