

Galettes de Blé Noir roulées au Fromage Ail & Fines Herbes



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- Galettes de blé noir (à faire soi-même, sinon on en trouve en paquet de 3 ou 6 en magasins)
- Fromage ail et fines herbes (Boursin, Tartare... J'utilise celui de Carrefour, très bon, mais aussi très facile à étaler !)

Go !

- * Étaler le fromage sur toute la galette, en couche plus ou moins épaisse, selon votre préférence.
- * La rouler, et conserver au frais. Vous pouvez l'envelopper dans du célophane.
- * Après ce petit passage au frais, le rouleau "tient" mieux et est plus facile à découper.