

# Crêpes à la piperade



  
**Bonneterre**  
le meilleur de la Terre



# Crêpes à la piperade



## Ingrédients

Galettes de Blé Noir Bonneterre  
1 kilo de tomates bio  
2 poivrons bio  
3 oignons bio  
8 tranches de Jambon Sec Bio Bonneterre  
1 gousse d'ail  
Sel  
Poivre



## Préparation 15mn - Cuisson 15mn

1. Emincez les oignons et les poivrons. Faites-les fondre dans une poêle avec une noix de beurre. A mi-cuisson, ajoutez les tomates pelées et épépinées, une pointe d'ail écrasée et le sel. Laissez cuire tout doucement 15 minutes.
2. Présentation : faites sauter les galettes, fourrez-les en disposant une cuillerée à soupe de la garniture sur chaque, placez dessus une tranche de jambon sec. Pliez la galette en quatre et servez très chaud.



*Bon appétit !*