

Chips de Sarrasin



4-5 personnes



30 minutes +
2h de cuisson



Ingrédients

- 250g de farine de sarrasin de la Ferme de Guichet
- 150g d'huile d'olive
- 1/2 càc de poivre moulu
- 1 càc de sel
- 550g d'eau

Recette

1. Mettre la farine de sarrasin, l'huile d'olive, le sel et le poivre dans un saladier.
2. Verser l'eau et mélanger. Pour bien disperser l'huile dans la pâte passer un coup de mixeur plongéant.
3. Chauffer la tuile de votre billig ou votre poêle, la graisser avec de l'huile puis étaler une louche de pâte à galette avec un râteau bien humide et propre.
4. Quand le dessous est cuit, retourner la galette, puis couper avec un couteau à roulette (le même que pour couper une pizza).
5. Grâce à l'huile, les chips vont prendre une belle couleur et vont devenir croustillantes.
6. Une fois bien sèches sur la tuile, passez les au four (chaleur tournante) à 50° pendant 2 heures.

*Accompagner les chips de sarrasin de sauces apéritives et une boisson bien fraîche pour l'apéro !
Varier les saveurs en ajoutant à la préparation: piment d'Espelette, paprika, herbes de Provinces ...
Pour les conserver, les mettre dans une boîte hermétique ou en alu pour garder leurs craquants .*