

Galettes de sarrasin



4-5 personnes



30 minutes +
30min de repos



Ingrédients

- 300g de farine de sarrasin de la Ferme de Guichet
- 1 œuf
- 1 càc de sel
- 500ml d'eau

Recette

1. Mettre la farine de sarrasin, l'œuf et le sel dans un saladier.
2. Mélanger le tout avec un peu d'eau.
3. Pour délayer votre pâte à galette, utiliser votre main (propre) ou une cuillère en bois et battre la pâte, cela va aider à la fermentation durant les 30 min de repos.
4. Ajouter de l'eau au fur et à mesure. Si la pâte est trop épaisse ajouter un peu plus d'eau pour avoir une consistance ni trop liquide ni trop épaisse.
5. Laisser reposer la pâte environ 30 minutes au frais.
6. 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. Cuire un seul côté la galette puis réserver dans une grande assiette plate.

Accompagner les galettes avec seulement du beurre demi sel, un délice ! Ou encore du jambon, andouille, saumon, fromage, légumes, champignons... mais aussi de la confiture ou de la pâte à tartiner en dessert. La galette se congèle très bien mais à plat sinon elle se brise en mille morceaux...