

Galettes de sarrasin (ou blé noir)

Ingrédients :

Pour 5 personnes

- 330 g de farine de blé noir
- 15 g de gros sel
- 75 cl d'eau froide
(Je mélange moitié cidre fait maison et eau)
- 1 œuf



Préparation :

Dans un saladier, mélanger la farine et le gros sel (de Noirmoutier bien sûr).

A l'aide d'un fouet, verser le liquide (*au choix : de l'eau ou un mélange moitié / moitié de cidre et d'eau*) en deux ou trois fois, tout en mélangeant la préparation.

Il est impossible de faire des grumeaux avec de la farine de blé noir. On obtient une pâte lisse et fluide à laquelle on ajoute un œuf pour donner une belle coloration à la cuisson.

Filmer et laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.

Si vous jugez la pâte trop épaisse au moment de la cuisson ajoutez un peu de lait.

Graisser la crêpière avec une coton imbibé d'huile. Verser une louche de pâte et l'étaler d'une façon circulaire à l'aide du rozell, attendre que la galette colore pour la décoller à l'aide d'une spatule et la retourner. La laisser cuire encore 1 minute environ.

Pour une galette complète, beurrer généreusement les deux côtés de la galette avant de déposer vos compositions.