

Galettes de Sarrasin

Temps de cuisson : 1 minutes

Ingrédients (pour 6 personne) :

- 500 g de farine de sarrasin
- 15 g de sel gris de Guérande
- 1 œuf
- environ 70 cl d'eau

Pour la garniture:

- 1 œuf par personne
- 1/2 tranche de jambon
- gruyère râpé
- quelques champignons

Préparation de la recette :

Dans un grand saladier, vous mettez les 500 g de farine de sarrasin puis creusez un trou, cassez l'œuf.

Versez dans le puit de farine petit-à-petit l'eau en mélangeant doucement et battre pour faire rentrer l'air dans la pâte.

Laissez reposer minimum 1 heure ou plus.

PS: après une heure, rajoutez de l'eau si la pâte est trop épaisse.

Graissez la galettière. Verser une louche de pâte et étaler la préparation.

Faire cuire comme les crêpes.

PS: Si il y a des trous dans la galette, c'est normal.

Rajouter après avoir fait cuire la préparation du gruyère, du jambon et un oeuf brouillé (ou pas) puis des champignons.

Bon appétit.