



GALETTES DE SARRASIN



20 min



~10min



6 pers

INGRÉDIENTS :

- 250g de farine de sarrasin
(ou 200g de sarrasin et 50g de froment)
- 50cl d'eau
- 10g de sel marin
- 1 œuf battu

Faites cuire les galettes sur une poêle chaude légèrement huilée en versant une petite louche dans la poêle.

Faites un mouvement de rotation pour répartir la pâte.

2

ETAPE

ETAPE

1

Mettez la farine dans un saladier avec le sel.

Faites un puit au milieu et versez-y l'œuf battu.

Commencez à mélanger doucement.

Ajoutez l'eau petit à petit tout en mélangeant .

ETAPE

3

Laissez bien cuire la galette elle se décrochera lorsqu'il sera temps de la retourner.

Laissez cuire environ 1min de l'autre côté.

Répétez jusqu'à épuisement de la pâte.

Pour développer tous les arômes de la farine l'idéal est de laisser reposer ou de faire la pâte la veille

