



Galettes de Sarrasin

Temps de préparation : 15mn

Temps de repos : 2h à 3h

Temps de cuisson : 2 à 3 mn par crêpe

Difficulté : ★★★★★

Budget : ★★★★★

Ingrédients pour 8 grandes galettes de sarrasin :

- > 165 gr de farine de sarrasin (farine de blé noir)
- > 85 gr de farine blanche
- > 13 cl d'eau tiède
- > 50 gr de beurre fondu
- > 2 œufs
- > environ 50 cl de lait

Matériels particuliers :

- > grande crêpière

Préparation des galettes :

Dans un robot, mélanger la farine de sarrasin, les jaunes des œufs et 3/4 du lait.

Par ailleurs, monter les blancs et mélanger à la farine blanche.

Mélanger les 2 préparations avec l'eau tiède, le beurre fondu.

Assaisonner et laisser reposer 2 à 3 heures au frais.

Au moment de cuire les galettes, ajuster la consistance avec du lait supplémentaire si nécessaire, elle ne doit être ni trop liquide ni trop épaisse.

Trucs et astuces :

Pour les garnitures, il faut laisser parler son imagination. Bien entendu la traditionnelle "complète" (œufs, jambon, fromage) est un classique incontournable et toujours apprécié des petits comme des grands. Pour les garnitures à cuire type œuf, steak haché, saucisses, etc ..., je vous conseille de les cuire à part dans une poêle et de les déposer ensuite sur le crêpe.

Pour les amateurs de sensations, je vous propose de tester une galette à l'andouille qui aura été préalablement passée à la poêle ou encore une galette roquefort et noix. Mais on peut varier à loisir !

Accord mets & vins :

Pour cette recette rien de mieux que du cidre !



Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr

Tél : 06 26 72 60 01