

GALETTE DE SARRASIN



Ingrédients pour 6 personnes :

250 grs de farine de sarrasin
10 grs de gros sel
2 œufs
40 grs de beurre fondu
50 cl d'eau

Préparation :

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel puis ajouter le beurre fondu et les œufs
Bien mélanger puis ajouter petit à petit l'eau
La pâte doit être claire et sans grumeau

Laisser reposer 2 à 3 heures à température ambiante

Ex. de garniture de galette

Garniture classique

1 œuf au plat
Jambon (une tranche par personne)
Rosette (1 tranche par personne)
Fromage râpé
Lardons – oignons

Sinon autres idées

Légumes par ex. ratatouille
Saumon – épinards
... etc