

Pâte à galettes de blé noir traditionnelle



Pour 10 galettes

 10 minutes

 2 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

330 g de farine de sarrasin Mélissa

10 g de gros sel

75 cl d'eau

1 œuf

Du beurre

Préparation de la pâte :

- 1 - Dans un saladier, mélanger la farine et le gros sel.
- 2 - Verser l'eau en 2 ou 3 fois, tout en mélangeant la préparation à l'aide d'un fouet. Vous obtiendrez ainsi une pâte fluide et épaisse.
- 3 - Y ajouter un œuf.
- 4 - Filmer et laisser reposer 1 à 2 heures au réfrigérateur.

Cuisson de la pâte :

- 1 - Graisser la poêle avec du beurre (sur feu moyen).
- 2 - Une fois le beurre bien fondu, verser une louche de pâte puis incliner très vite la poêle afin d'étaler la pâte sur toute la surface.
- 3 - Attendre que la galette colore pour

- la décoller à l'aide d'une spatule et la retourner (environ 1 à 2 minutes).
- 4 - Laisser cuire l'autre face encore 1 minute.
- 5 - Vous pouvez ensuite assaisonner la galette à votre goût (jambon, lardon, champignon, gruyère, crème fraîche...).

