

La galette complète

Farines de blé



Mélissa
Qualité Professionnelle



8 personnes



30 minutes



Facile

Ingrédients

- 330 g de farine Mélissa Sarrasin
- 1 cuil. à soupe de gros sel
- 750 ml d'eau froide
- 1 œuf
- 20 g de beurre fondu

Pour la garniture

- 8 œufs
- 8 petites tranches de jambon cuit
- 200 g de fromage râpé



Préparation

Versez au milieu de la farine l'œuf, le sel et ajoutez peu à peu l'eau, en mélangeant les ingrédients pour obtenir une pâte fluide. Battez la ensuite vigoureusement au mixeur. Laissez reposer au moins 2 heures.

Battez à nouveau la pâte et ajoutez le beurre fondu.

La garniture complète

Pendant que vous faites cuire un côté de la crêpe, préparez un œuf au plat dans une petite poêle pas trop graissée, salez et poivrez. Dès que le blanc est cuit, placez l'œuf au plat au centre de la crêpe retournée,