



Crêpes, galettes et gaufres salées

Galettes au sarrasin - recette traditionnelle



1h55 **10 min** **45 min** **1h** **259**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les galettes au sarrasin

100 g **Farine**
200 g **Farine de sarrasin**
2 c. à soupe **Huile de
tournesol**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à café **Sel**
70 cl **Eau**

Ingrédients pour la cuisson

1 c. à soupe **Huile de
tournesol**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Dans un saladier, mélanger les deux farines et le sel.
- 2 Creuser un puits au centre et verser l'eau. Remuer à l'aide d'un fouet en récupérant petit à petit la farine sur les bords.
- 3 Ajouter les œufs et l'huile. Battre énergiquement, toujours au fouet, pendant 2 minutes.
- 4 Couvrir et laisser reposer pendant au moins 1 heure.

Étape 2

Cuisson des galettes

- 1 Faire chauffer une poêle à crêpes anti-adhésive, légèrement graissée à l'aide d'un papier absorbant imbibé d'huile.
- 2 Verser une louche de pâte, bien la répartir sur la poêle. Faire cuire sur feu vif pendant environ 2 minutes sur chaque face.
- 3 La galette est prête à être retournée quand elle n'accroche plus à la poêle.
- 4 Empiler les galettes sur une assiette. Les couvrir, au fur et à mesure, avec un torchon propre.

Étape 3

Dressage

- 1 Servir ces galettes chaudes avec du beurre salé ou avec une garniture au choix.