



# Le Miam d'Emilie



## Cakes, muffins, quiches & co > Pate à galettes



## Pour 12 galettes

### *Pate à galettes*

Temps de préparation : 10minutes.

- 10 g gros sel ou fleur de sel
- 1 oeuf
- 1 oeuf
- 75 cl eau
- 330 g farine de sarrasin

*En toute bonne bretonne qui se respecte, parce qu'on ne parle pas de crêpes salées mais bien de galettes pour la version salée des crêpes ; voici la recette des galettes bretonnes, autrement appelées galettes de sarrasin ou galettes de blé noir. Reste à y ajouter des garnitures en tout genre, laissez libre court à votre imagination. C'est la recette idéale pour une fin de frigo ...*

Dans un saladier, mettre la farine de sarrasin et ajouter le sel (de Guérande c'est encore mieux !)

Faire un puits et verse de l'eau au fur et à mesure et bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois (ou fouet si grumeaux en formation ;). Tu dois obtenir une pâte fluide et épaisse.

Ajoute l'œuf et mélange bien.

Laisse la pâte reposer environ 2 heures au frigo, en la recouvrant d'un torchon ou d'un film alimentaire. (Si tu ne dispose pas de 2 heures devant toi, ça marche quand même, rassure toi!)

Pour la cuisson des galettes, c'est comme les crêpes : il faut bien sûr mettre du beurre dans la poêle ! on est breton ou on l'est pas :P

+++

*Pour des idées de garnitures, il y a des associations terribles : la fameuse complète avec œuf, jambon, fromage / la bretonne : andouillettes de Guéméné, sauce crème fraîche - moutarde, lamelles de pommes cuites et fromage rapé. Très bonne également : bacon, boursin et tomates.*