



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.