

Galettes bretonnes de sarrasin

Ingrédients

Pour 6 galettes environ

- 180 gr de farine de sarrasin
- ½ cuillerée à café de sel
- 40 cl d'eau
- beurre salé

Préparation

- Dans un saladier, mettre la farine, le sel et un tiers de la quantité d'eau. Battre la pâte afin d'obtenir une consistance bien lisse, et, tout en fouettant incorporer le reste de l'eau.
- Mettre cette pâte à reposer au moins deux heures.
- Battre de nouveau avant utilisation.
- Chauffer une crêpière à environ 170°.
- Déposer une bonne louche de pâte. Laisser 2 minutes en cuisson, et, sans la retourner la beurrer avec un pinceau.
- Mettre la garniture choisie et laisser cuire encore 2 minutes. C'est prêt.
- Pour les galettes sans garniture, cuire chaque côté pendant 2 minutes environ.
- Suggestions de garnitures
- Fromage de chèvre, poires fraîches poêlées rôties, miel et amandes légèrement torréfiées.
- Fondue d'oignons, andouillette, emmental, crème de moutarde,
- Poivrons oignons et tomates cuisinés aux herbes, œuf miroir, billes de mozzarella, pancetta grillée
- Fondue de poireaux crémée, saumon fumé, suprême de citron et crème fouettée citronnée.
- Épinards, crème fraîche, surimi, œuf miroir, emmental.
- Emmental, bleu d'Auvergne, jambon cru, noix concassées.
- Pommes de terre cuites et coupées en rondelles, fondue d'oignons, lardons pré-cuits, tartiflette, crème fraîche.
- Oeuf brouillé, sauce tomate, jambon cru, emmental.
- Beurre, sucre.
- Pomme cuite, spéculoos, crème fouettée.
- Banane, sauce chocolat, crème fouettée.
- Toutes les confitures et pâtes à tartiner servies avec des boules de glace pour les plus gourmands.

Astuces du Chef:

Crème de moutarde: Fouetter de la crème fraîche et du mascarpone en Chantilly, et, ajouter 2 cuillerées à soupe de moutarde à l'ancienne.