

GALETTES BRETONNES



Ingrédients



250g de
farine de
sarrasin



1 oeuf



500ml
d'eau



Un peu
d'huile



Sel

Mélanger la farine de sarrasin avec l'oeuf.

Ajouter doucement l'eau et mélanger au fouet.

Ajouter un peu de sel et un peu d'huile tout en continuant de mélanger.

Laisser reposer la pâte environ 1h (si vous n'êtes pas trop gourmand ou trop pressé).

Faire chauffer la crêpière (Billig) et mettre un peu d'huile en l'étalant avec un papier essui-tout pour éviter que ça colle.

Mettre une belle louche de pâte sur la crêpière bien chaude et étaler avec la raclette. On peut aussi le faire dans une poêle crêpière évidemment.

Laisser cuire 1 minute et retourner à l'aide d'une grande spatule.

Pendant que la galette finie de cuire de l'autre côté, ajouter les ingrédients salés de votre choix pour garnir cette galette (Fromage, viande, légumes... à vous de faire votre recette).

Replier les bords de la galette (Soit 3 côtés, soit les 4).



BON APPÉTIT

Astuce : en Bretagne une «complète» est une galette avec du fromage râpé, du jambon et un oeuf.