

Galettes de sarrasin

Pour 10 galettes, il vous faut :

- 250 g de farine de sarrasin
- 600 g de lait
- 2 oeufs
- ½ petite cuillère de sel



Durée : 15 min.

- Dans un saladier, versez 250 g de farine de sarrasin, 600 g de lait, 2 oeufs et ½ petite cuillère de sel.
- Mélangez soigneusement au fouet, la pâte à galette est prête.

Nota : Contrairement à une idée reçue, il n'est pas nécessaire de laisser reposer la pâte, car elle ne contient pas de gluten.

- Graissez légèrement, avec un papier absorbant mouillé d'un peu d'huile, une poêle, idéalement une crêpière.
- Versez une louche de pâte en faisant tourner la poêle pour bien répartir la pâte en une galette la plus ronde possible.
- Faites cuire 1 à 2 minutes.
- Glissez une spatule ou une maryse sous la galette pour la retourner.
- Et faites cuire à nouveau 1 ou 2 minutes de l'autre côté.

Procédez ainsi avec toute la pâte.