



Pâte à galettes de sarrasin

10/02/2015 à 14h24

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 300g de farine de sarrasin
- 5 œufs
- 20cl eau
- Sel de Guérande
- Beurre ou huile d'olive

Préparation :

- Mélangez la farine, les œufs, le sel et l'eau. La pâte doit napper le doigt. Laissez reposer pendant 1 heure ;
- Faites chauffer la poêle avec un tampon d'huile d'olive avant de mettre une petite louche de pâte à crêpe ;

Cuisson:

- Faites chauffer la poêle avec 100g de beurre puis commencez à cuire les galettes ;

Ou

- Faites chauffer la poêle avec un tampon d'huile d'olive avant de mettre une petite louche de pâte à crêpe.

L'astuce du chef :

Ces galettes peuvent être mangées sucrées avec de la compote, de la confiture ou simplement du bon sucre roux ;

Elles peuvent aussi être dégustées salées avec du jambon, un œuf, du gruyère, ou des tomates concassées, du thon, un œuf...