

Galettes de sarrasin

Pour 8 personnes

Préparation : 5 min – Repos : 1 h - Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 330g de farine de Blé Noir
- 10g de gros sel
- 75cl d'eau
- 1 œuf



Ustensiles spécifiques : un saladier, un fouet, une crêpière!

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Dans un saladier, mélanger la farine et le sel.
 - Ajouter en plusieurs fois l'eau en fouettant.
 - Quand c'est bien mélanger ajouter l'œuf.
 - Laisser reposer 1 heure.
- Passé ce temps, faire cuire les galettes avec un peu de matière grasse (huile) et garnir comme vous le souhaitez!

Bon appétit!