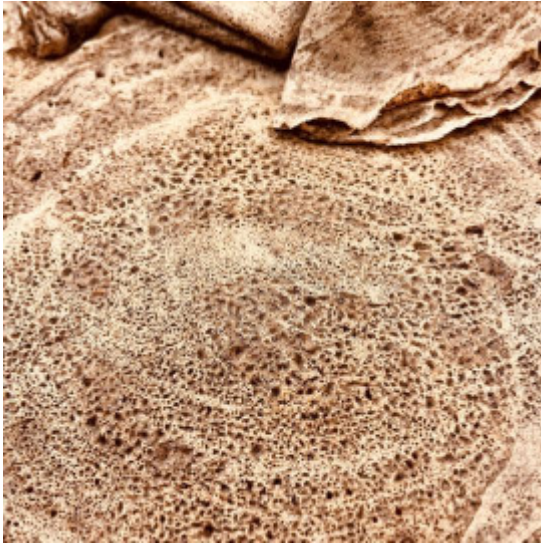


Crêpes salées à la farine de sarrasin |

Recette pour 4 pers



Description

Une recette techniquement simplifiée appelée en Bretagne "galette" de sarrasin. Ce qui la différencie de sa sœur, la Crêpe, que l'on considère obligatoirement sucré.

L'astuce du chef

Normalement, vous ne trouvez pas d'œuf dans la crêpe de sarrasin (mélange plus délicat), ici l'œuf vous permettra de bien lier vos éléments ensemble.

Ingrédients

Le mélange à crêpes salées

- 350 Gr Farine de sarrasin
- 1 Unité(s) Oeuf
- 750 Ml Eau froide
- 1 Cuil. à soupe Fleur de sel

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Temps de repos **60 mins**

Crêpes salées

Tamisez la farine et le sel, ajoutez l'eau en fouettant progressivement.

Battez l'œuf avec une fourchette, incorporez-le.

Laissez reposer le mélange une heure au réfrigérateur.

Dans une poêle chaude anti-adhésive, passez un linge humecté de beurre ou d'huile.

Recouvrez le fond de la poêle d'une couche fine de mélange à galette, retournez la crêpe assez rapidement. Renouvelez l'opération, si votre mélange, vous paraît trop épais, allongez-le avec un peu

d'eau.

Bon appétit!