

Galettes de sarrasin

6 pers | 25 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 500 g farine de sarrasin
- 1 c à c. Fleur de sel
- 1 oeuf
- 1000 g eau

La **recette**

Etape 1

Ajouter 500 g de farine de sarrasin, 1 c à c. de fleur de sel (à ajuster en fonction des goûts), 1 oeuf et 1000 g d'eau dans le bol. Mélanger.

Etape 2

Réserver au réfrigérateur pendant 60 min.
Cuire les galettes dans une poêle à crêpe anti-adhésive ou sur une crêpière, afin d'obtenir
des galettes aussi fines que possible

Etape 3

Les garnir à convenance de : fromage râpé, jambon, œuf, de sauce béchamel aux champignons, de viande hachée, de saucisses, de roquefort, etc. .