



# Galette de sarrasin

## *Ingredients*

- 330g de farine de sarrasin
- 10g de gros sel
- 75cl d'eau froide
- 1 oeuf

## *Instructions*

1. Dans un saladier, mélanger la farine et le gros sel.
2. A l'aide d'un fouet, verser l'eau en deux ou trois fois, tout en mélangeant la préparation. On obtient une pâte lisse et épaisse à laquelle on ajoute un oeuf pour donner une belle coloration à la cuisson.
3. Filmer et laisser reposer 1 à 2 heures au réfrigérateur.
4. Graisser la crêpière avec un coton imbibé d'huile. Verser une louche de pâte, attendre que la galette colore pour la décoller à l'aide d'une spatule et la retourner. La laisser cuire encore 1 mn environ.

