

RECETTE DE LA GALETTE DE BLE NOIR DE MA GRAND MERE



Pour 20 galettes environ.
Galettière de 30 cm.

Ingrédients :
500 grammes de farine de sarrazin ou blé noir,
100 grammes de farine de froment,
1 yaourt nature, 2 œufs, ½ verre d'huile,
Une grosse pincée de sel (suivant les goûts),
1 à 2 litres d'eau.

Incorporez les ingrédients farine de sarrazin, farine de froment, sel et mélanger.
Ajouter les yaourts, les œufs, le verre d'huile et 1 litre d'eau puis mélanger pour obtenir une pâte fluide, sans grumeaux.
Ajouter de l'eau si nécessaire (ne pas faire un mélange trop liquide).
Laisser reposer 1 à 2 heures.

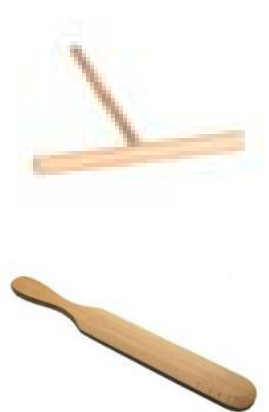
Faire chauffer la galettière (thermostat 6/7 – bien chaude).
Ajouter encore de l'eau à la pâte si elle est trop épaisse.
(La pâte n'est pas aussi fluide que pour une crêpe et l'on ne peut pas l'étaler par un mouvement de la galettière).
Mettre de l'huile sur la galettière (à renouveler au besoin si cela colle).
Déposer une louche de la pâte et étaler avec la spatule

Laisser cuire 1 à 2 minutes sur la première face (si ce n'est pas assez cuit vous ne pourrez pas la retourner) puis retourner avec la palette et laisser cuire encore 1 à 2 minutes.

Servez : nature, avec du beurre, du fromage, des œufs, du jambon, des champignons, suivant vos goûts, etc.

Bon appétit.
JEAN-PIERRE

Ma grand-mère "dans" la cheminée,
devant la galettière posée sur le trépied (Souvenir d'enfance).



Des instruments modernes
(Ne vaut pas la galettière en fonte)

