

Galette de sarrasin

Il y a autant de recettes de galettes que de communes en Bretagne voire de crêperies... Chacun a la sienne convaincu que c'est la vraie recette... et en plus il n'y a qu'une farine de sarrasin valable, celle de son moulin... En fait il y a quelques points fondamentaux : 1°) la pâte doit reposer 24h 2°) ce qui n'est jamais mentionné : il faut utiliser de l'eau sans chlore, c'est à dire de l'eau de source ou de l'eau en bouteille. Pourquoi ? Parce que la pâte doit légèrement fermenter pour faire une bonne galette. Enfin, il faut une farine qui soit dans sa date de validité. Il est conseillé de la conserver au frigo. Dans la recette retenue, il y a un oeuf. Pour qui a l'expérience des galettes, l'oeuf n'est pas obligatoire.

Portions :

Préparation : plus de 24 heures

Marinade : 24 heures

Pour 18 galettes environ :

500gr de farine de sarrasin

1 oeuf

500ml d'eau pour le pâton + 500ml d'eau avant la cuisson

1 petite poignée de gros sel



Mettre farine + oeuf + sel dans une jatte. Ajouter 500ml d'eau

Fouetter vigoureusement

Laisser reposer 24h au frais

Le lendemain avant la cuisson, rajouter 500ml d'eau. Après c'est chacun qui voit s'il en fait un peu plus.

Faire cuire sur un bilig avec le rozell. Bon... difficile à utiliser cet ustensile en bois. Le "râteau à crêpes" est plus facile à utiliser. (Bois rond tenu par un manche en son milieu)