

Pâte à galette

CUISIMAGES

Réf :
5491

Type :
Pâte

Préparation :
10 min
Repos:

Cuisson :
3 min
par galette

Coût :
 

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 15 galettes

- 250 g de farine de sarrasin (blé noir)
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 100 ml de lait
- 600 ml d'eau tiède
- saindoux



CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Dans un saladier, versez la farine et 1 œuf avec une pincée de sel.

Versez le lait doucement et mélangez à l'aide d'un fouet.



Continuez à délayer progressivement avec l'eau tiède.

La pâte à galette doit avoir la consistance d'une crème légèrement épaisse.



Graissez la poêle à l'aide d'un papier absorbant imbibé de saindoux, puis versez 1 louche de pâte à galette.

Laissez cuire environ 1 min le temps que la galette dore et tournez la sur l'autre face sans rajouter de matière grasse.



Conseils

Maintenez la poêle en permanence sur le feu afin qu'elle ne refroidisse pas. A savoir, ne soulevez pas la poêle pour répartir la pâte mais tournez la poêle légèrement avec le poignet. Lorsque la galette est cuite, l'enlever avec les doigts ou une spatule, sans ôter la poêle du feu.

La galette de blé noir s'accompagne à votre convenance :

- Galette saucisses
- Galette jambon champignons
- Galette œufs jambon fromage
- Galette fondue de poireaux et saint jacques
- Galette au beurre

Galette complète : œuf, jambon, champignons, oignons et gruyère

Galette 3 fromages : reblochon, chèvre et roquefort

Galette fermière : pommes de terre, lardons, oignons et œuf

L'Italienne : mozzarella, jambon fumé, sauce tomate et origan

Variante Boisson

Cidre