

Galettes Bretonnes

Pour qu'elles soient bien dentellées : préparer plus de 8 h avant !!!

Pour une dizaine de galettes (tout dépend bien sûr de la taille de la galetière)

250g de farine de Sarazin

1 cuiller à soupe de farine de froment

1 pincée de sel

1 œuf

de l'eau (presque un litre)

Dans un grand saladier mélanger les deux farines, et le sel, puis faire une fontaine dans laquelle mettre l'œuf entier.

Mélanger avec un fouet, et diluer jusqu'à l'obtention d'une pâte à crêpes (environ 1 litre)

Faire reposer la pâte une heure avant de faire les galettes

Dans la galetière mettre un petit peu de beurre à l'aide d'un essuie-tout, chaque fois avant d'étaler la pâte, pour former la crêpe de blé noir.

Le petit truc est de préparer les galettes avant l'arrivée des convives, puis de les garnir avec eux.

Une galette complète champignons par exemple, se fait avec un œuf, des champignons de Paris, du gruyère râpé, du jambon blanc.

Pour faire un œuf miroir, il faut penser à bien étaler le blanc sur toute la surface de la galette à l'aide de la cuiller en bois (truc d'un ami breton), ainsi l'œuf sera cuit à point, et non baveux...