

[Imprimer cette page](#)

[aftouch-cuisine.com](http://www.aftouch-cuisine.com) Recettes de cuisine

Galettes Bretonne

pour 12 galettes ou crêpes bretonne :

250 gr de farine de sarrasin

1 oeuf

1 cc de sel

5 dl d'eau 2 c. à soupe d'huile ou de saindoux

1/2 dl de bière ou d'eau

beurre demi-sel

tamiser la farine de sarrasin dans un récipient creux et creusez-y une fontaine. cassez l'oeuf dans le puits et ajoutez le sel. mélangez l'ensemble en incorporant peu à peu l'eau, la bière et l'huile.

battez énergiquement de manière à [obtenir](#) une pâte homogène couvrez et laissez reposer au minimum une heure.

prenez [votre](#) pâte et allongez-la avec un 1/2 décilitre d'eau. fouettez jusqu'à ce que la pâte est la consistance d'une crème fluide. cuisez par petite quantité dans une poêle bien graissée ou sur une tuile (grosse poêle plate). garnissez les galettes bretonne à votre choix. a déguster avec un bon cidre.

(©)2005-2011 A.F.Touch. Tous droits réservés