

Galette de sarrasin



Ingrédients

- 1 1/2 tasse (375 ml) farine de sarrasin
- 1 tasse (250 ml) lait
- 1 tasse (250 ml) eau
- 1/2 c.à thé (2 ml) sel
- 1/2 c.à thé (2 ml) bicarbonate de soude
- 1 oeuf

Étapes

1. Dans un premier bol, mélangez la farine de sarrasin et le bicarbonate de soude.
2. Dans un second bol, mélangez le lait, l'oeuf et le sel.
3. Incorporez l'appareil liquide à la farine en petite quantité, en évitant de trop mélanger. Ajoutez l'eau et corrigez au besoin pour obtenir une belle texture.
4. Chauffer à haute intensité une poêle en fonte, la fonte est idéale puisqu'elle ne perdra pas sa chaleur lorsque vous verserez l'appareil comme le ferait une poêle de type antiadhésive.
5. Dès que l'on verse l'appareil dans la poêle huilée, de petits trous doivent se former.
6. Lorsqu'elle perd son côté luisant, vérifiez si la galette se détache bien et retournez-la lorsque qu'elle a une belle couleur foncée.
7. En attendant de les servir, mettez-les entre 2 assiettes, au four à 150 degrés. Elles resteront ainsi chaudes sans se dessécher.