

# **La Galette Bretonne**

## ***L'histoire :***

Ce plat, tout le monde l'aime dans ma famille et c'est un plat de mon origine. Et mon plat préféré bien sûr.





**Les ingrédients de la préparation :**

-500 grammes de farine de sarrasin

-une cuillère à café de sel

-3 cuillères à soupe d'huile

-un œuf

**La recette:**

-Versez la farine dans un grand saladier, faire un puits au milieu, mettre l'œuf et le sel. Mélangez petit à petit en ajoutant l'eau toujours au milieu. Pour éviter les grumeaux, mélanger avec un fouet. La pâte doit être un peu épaisse (comme une crème). Laissez reposer une nuit avec un torchon dessus.

Avant de s'en servir ajouter l'huile dans la pâte. Cuire les galettes en mettant un tampon de toile dans le beurre fondu dans le poêle. Versez la pâte avec une louche. Faire cuire environ 2 minutes, la retourner et la garnir avec les ingrédients de son choix (de préférence jambon, fromage). Pliez-la en deux et servez-vous.

***Bon Appétit de la part de Glenn***