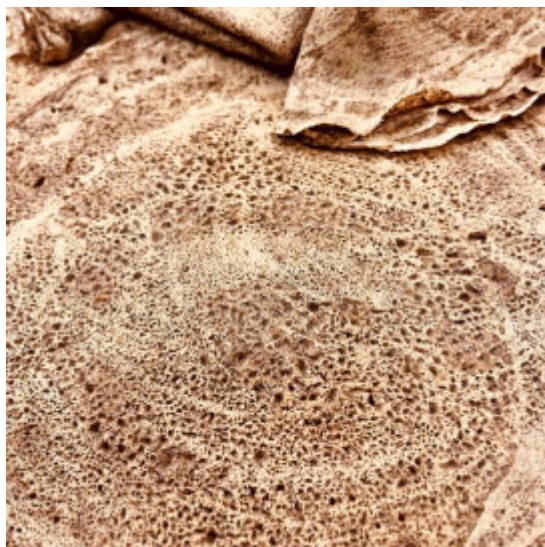


# Crêpes salées à la farine de sarrasin |

Recette pour 4 pers



## Description

Une recette techniquement simplifiée appelée en Bretagne "galette" de sarrasin. Ce qui la différencie de sa sœur, la Crêpe, que l'on considère obligatoirement sucré.

## L'astuce du chef

Normalement, vous ne trouvez pas d'œuf dans la crêpe de sarrasin (mélange plus délicat), ici l'œuf vous permettra de bien lier vos éléments ensemble.

## Ingrédients

### Le mélange à crêpes salées

- 350 Gr Farine de sarrasin
- 1 Unité(s) Oeuf
- 750 Ml Eau froide
- 1 Cuil. à soupe Fleur de sel

## Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Temps de repos **60 mins**

### Crêpes salées

Tamisez la farine et le sel, ajoutez l'eau en fouettant progressivement.

Battez l'œuf avec une fourchette, incorporez-le.

Laissez reposer le mélange une heure au réfrigérateur.

Dans une poêle chaude anti-adhésive, passez un linge humecté de beurre ou d'huile.

Recouvrez le fond de la poêle d'une couche fine de mélange à galette, retournez la crêpe assez rapidement. Renouvelez l'opération, si votre mélange, vous paraît trop épais, allongez-le avec un peu

d'eau.

**Bon appétit!**