GALETTES DE SARRASIN GARNIES

4 galettes v1

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de farine de sarrasin
- 1 tasse d'eau
- ½ c. à thé de bicarbonate de soude
- ¼ c. à thé de sel
- ½ pomme
- Un peu de fromage (mozzarella, cheddar ou suisse)
- 5 champignons de Paris
- Huile végétale à friture (d'arachide ou d'avocat)

INSTRUCTIONS

- Mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel, puis ajouter l'eau et mélanger vigoureusement pendant quelques minutes.
- Laver et couper les champignons et la pomme, et les couper en tranches.
- Faire chauffer une poêle en fonte huilée au niveau 8 d'un grand rond électrique pendant quelques minutes, puis baisser l'intensité à 5 ou 6. Lorsqu'on commence à voir fumer l'huile sur la poêle de fonte, elle est prête.
- Verser ¼ de la pâte dans la poêle et l'étendre avec le dos d'une grande cuiller.
- Cuire le premier côté jusqu'à ce que toute la pâte change de couleur. Tourner la galette et ajouter des tranches de champignons ou de pommes avec du fromage sur une moitié de la galette. Replier l'autre moitié par-dessus. Huiler légèrement la poêle pour chaque galette.