

Galettes bretonnes au jambon et champignons



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 40 mn

Cuisson : 20 mn

Compter deux galettes par personne et ne pas hésiter à varier la garniture (artichauts,...) selon vos goûts et votre humeur du jour. Un repas très sympa à partager et à servir de préférence avec un bon cidre. C'est excellent !

Recette proposée par : Gana.C

Ingrédients

- 500 g de farine - de sarrasin
- 10 g de sel
- 1 œuf
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 litre d'eau tiède
- huile
- pour la garniture d'une galette :
- 1 œuf - par personne
- 1 tranche de jambon
- crème - fraîche
- gruyère - râpé
- quelques de champignons

Préparation

- 1 Dans un robot de cuisine, mettre l'eau, la farine, l'œuf, le sel et la cuillère d'huile.
- 2 Commencer à la première vitesse puis, continuer à la vitesse supérieure afin d'obtenir une pâte souple et bulleuse.
- 3 Laisser reposer cette dernière quelques heures au bas de votre réfrigérateur. Si à la sortie du réfrigérateur la pâte s'est épaissie, ne pas hésiter à rajouter un peu d'eau.
- 4 Préparer une casserole d'eau bouillante qui restera à feu doux avec une assiette dessus afin de poser les fameuses galettes. Ainsi, elles resteront chaudes et vous n'aurez plus qu'à les garnir et à servir tout de suite.
- 5 Graisser une grande poêle bien chaude avec un coton imbibé d'huile. Étaler une louche de pâte et faire cuire comme les crêpes.
- 6 Une fois les galettes prêtes, les préparer individuellement dans chaque assiette avec vos ingrédients : jambon, œuf brouillé ou pas, champignons, crème fraîche allégée, gruyère etc... Servir aussitôt !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

