

## Galettes de millet gauloises

Voici une recette de cuisine d'inspiration gauloise d'après les recherches archéologiques et archéozoologiques. Cette recette a été testée lors du club archéologie de l'école Jean Jaurès d'Outreau.

D'autres fiches sur : <http://archeocole.canalblog.com/>

### LES INGREDIENTS

- 6 noix
- 2 œufs
- 2 gobelets de farine
- de l'huile
- un peu d'eau
- du miel liquide

### LE MATERIEL

- un saladier
- une spatule
- 2 gobelets de plastique
- une cuillère en bois

### FABRICATION



1 - On casse les noix .



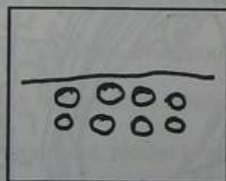
2 - On écrase les noix avec une cuillère .



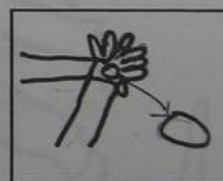
3 - On ajoute la farine, les œufs et un peu d'eau .



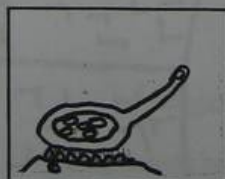
4 - On mélange bien le tout pour faire une grosse boule .



5 - On fait des boulettes de la grosseur d'une noix .



6 - On les aplatit avec la paume de la main .



7 - On fait cuire les galettes à feu doux dans une poêle légèrement huilée .



8 - On tartine les galettes avec un peu de miel .