

## La véritable Galette Normande au Sarrasin



### Ustensiles :

- Un grand saladier
- Une spatule en bois ou un fouet
- Une grande galétière ou crêpière
- Du sopalin
- Une spatule plate en bois
- Une louche
- Du film étirable

### Ingrédients :

- 400g de farine de blé noir ou Sarrasin
- 260g de farine de froment
- 2 cuillères à café de sel fin
- 1,2L de lait
- 30cl de crème fraîche de Normandie

- 2 œufs
- Une noix de beurre
- Une demi-cuillère à café d'huile neutre (colza, pépin de raisin, mélange de 4 huiles...)
- 30cl d'eau à température ambiante

Tout d'abord mélanger les farines et le sel avant de faire un puits. Y verser les œufs légèrement battus et mélanger. Ajouter le lait au fur et à mesure puis la crème fraîche.

Filmer le saladier et laisser reposer au réfrigérateur au pendant deux heures.

A la sortie du réfrigérateur, mélanger et laisser reprendre température ambiante avant d'y ajouter l'eau afin de délayer pour que la pâte soit plus fluide (la totalité ou non selon votre goût).

Personnellement j'aime faire des galettes plutôt fine d'où le rajout des 30cl d'eau max.

Beurrer la poêle avec la noix de beurre et la demi-cuillère à café d'huile et essuyer le trop plein avec un sopalin.

Conserver le sopalin, il servira à graisser la galettière.

Verser la première louche de pâte et faire cuire jusqu'à la coloration de la galette avant de la retourner et à chaque crêpe passer le sopalin graissé sur la crêpière.

Et ainsi de suite jusqu'à épuisement.