

# Les recettes du meunier d'Achicourt



Fiche 7

## Galettes bretonnes

Pour 6 galettes environ :

### Ingrédients:

- 1 œuf
- 150 grammes de farine du moulin boulangère
- 150 grammes de farine de blé noir (sarrasin)
- 1/2 cuillère de sel fin
- 15 à 20 cl d'eau (température ambiante)
- un peu de beurre 1/2 sel

### Préparation:

- Dans un grand saladier verser les farines et le sel.
- Délayer progressivement avec l'eau et une cuillère en bois.
- Cuire les galettes dans une poêle pendant environ 2 minutes de chaque côté.
- Graissez la poêle avec le beurre entre chaque galette

*"le petit truc" avant de réchauffer et de garnir les galettes d'œuf, de jambons, de lardons, de tomates, de champignons, de crème ... et de tous autres aliments salés... :*

- Badigeonnez les galettes de lait (avec un peu d'eau) cela évite l'effritement et le dessèchement des galettes.

**Association La Tourelle**  
**Mairie d'Achicourt**  
**62217 - ACHICOURT**  
**Tél. 03.21.71.68.68**

