

# Galettes de sarrasin

INSTRUCTIONS : Pour 8 galettes, cette recette est idéal pour un petit lunch ou en version bretonne si vous voulez mettre un oeuf, du fromage et du jambon. De quoi combler toutes les envies ! Se conserve au frigo si vous ne mangez pas toutes les galettes du premier coup. La farine est sans gluten, très pratique pour ceux qui ont un intestin plus fragile.



## Instructions

1. Dans un récipient, mettez tous les ingrédients et mélangez bien.
2. Faites reposer la pâte pendant une nuit au frigo dans le récipient recouvert de film alimentaire.
3. Le lendemain, si la pâte est trop épaisse, vous pouvez rajouter un petit peu d'eau.
4. Utiliser de l'huile de tournesol pour cuire vos galettes, appliquer la avec un pinceau.
5. Cuisez 3 minutes de chaque côté et garnissez-les comme vous le souhaitez !

## Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Farine de sarrasin	150g
Eau	350ml
Oeuf	1
Sel	3g
Huile de colza	25ml