

## Galettes de sarrasin

### 20 crêpes

- 500g de farine de blé noir
- 4 œufs
- 50cl d'eau
- une pincée de sel, et du beurre salé pour la cuisson.



■ *Rien de plus simple que cette recette de crêpes salées, même pas besoin de laisser reposer.*

■ Disposez l'eau dans un saladier, ajoutez les œufs, salez et fouettez l'ensemble.

■ Ajoutez la farine tamisée petit à petit en continuant à remuer.

■ Faites vos galettes à l'aide d'une poêle graissée avec un peu de beurre salé. Cuisez les des 2 côtés à feu moyen, en les retournant lorsque les bords sont bien décollés.

**Servir :** Chaudes avec les garnitures de votre choix, un verre de cidre brut.

### Variation

Remplacez une partie de la farine de blé noir par de la farine de froment, et l'eau par du lait.

## Conseils

Aucune difficulté, en dehors de celle de cuire les crêpes.

Une fois faites, vous pouvez les conserver au frais, et les réchauffer à la poêle avec un peu de beurre.