



2 pers.

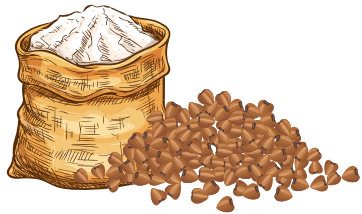


15 min

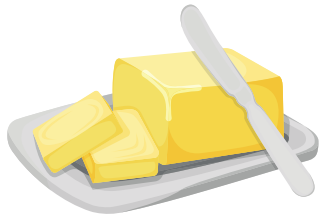


GALETTES BRETONNES

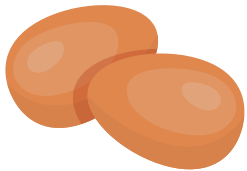
Ingrédients



250 gr de farine
de sarrasin



40 gr de beurre fondu
+ 10 gr pour la cuisson
(ou huile végétale)



2 oeufs



500 gr d'eau
froide



Sel

Préparation



1

Faire fondre le beurre.



2

Dans un saladier ajouter la
farine, le beurre fondu, les
œufs, l'eau, le sel. Mélanger.



3

Dans une poêle faire
chauffer du beurre et cuire
les galettes des 2 côtés en
les retournant délicatement
à mi-cuisson.

