



2 pers.



15 min



# GALETTES BRETONNES

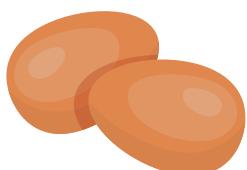
## Ingrédients



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.

