

Chandeleur: quelques idées de garniture pour vos galettes de blé noir

Pour 13 galettes (environ 25 cm de diamètre):

- 350 g de farine de blé noir (ou sarrasin)
- 1 bonne pincée de gros sel
- 750 cl d'eau
- 1 oeuf

Dans un saladier, mélanger la farine et le gros sel. Avec un fouet, délayer en versant l'eau. Ajouter l'oeuf. Couvrir le saladier et laisser reposer la pâte 1h.

Pour la version rapide et pratique: tout mettre dans le thermomix et mixer 1 min à vitesse 6. Laisser reposer dans le bol fermé pendant 1h.

Huiler légèrement la crêpière pour y cuire les galettes.

GALETTES AUX CREVETTES ET AU THON

Pour 2 galettes:

- environ 50 g de thon au naturel égoutté
- 1 poignée de crevettes roses décortiquées (surgelées ici)
- 1 échalote
- 1 noisette de beurre
- 15 g de maïzena
- 30 cl de lait
- 2 cc de fumet de poisson déshydraté
- 1 cs de persil ciselé
- sel, poivre



Dans une poêle, faire fondre l'échalote émincée dans le beurre. Ajouter les crevettes puis le thon égoutté. Saupoudrer de persil, saler et poivrer.

Dans une casserole, délayer la maïzena dans un peu du lait froid. Placer sur feu doux et sans cesser de mélanger avec un fouet, ajouter le reste de lait. Ajouter le fumet de poisson. Quand la sauce a bien épaissi, retirer du feu et verser le contenu de la poêle dans la casserole. Ajuster l'assaisonnement et garnir les galettes chaudes.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

GALETTES A LA DINDE ET AUX POIVRONS AU CURRY

Pour 2 galettes:

- 1 belle escalope de dinde (ou 2 petites)
- 1 poignée de lamelles de poivrons (3 couleurs) surgelés (ou l'équivalent d'1 ou 2 poivrons)
- 1 petit oignon
- 2 cs d'huile d'olive
- 3-4 cs de crème liquide
- curry
- sel, poivre



Dans une poêle, faire dorer la dinde coupée en petites lamelles dans 1 cs d'huile. Saler et saupoudrer généreusement de curry. Réserver dans un bol.

A la place, faire revenir l'oignon émincé dans le reste d'huile puis ajouter les poivrons. Laisser cuire quelques minutes. Ajouter la dinde cuite, la crème et laisser mijoter quelques instants, le temps que la sauce épaississe. Garnir les galettes chaudes et servir.

GALETTES POMMES DE TERRE, BACON ET RACLETTE

Pour 2 galettes:

- 2 pommes de terre moyennes cuites
- 3 tranches de bacon
- 4 tranches de raclette
- 1 tour de moulin à poivre



Disposer au centre de chaque galette, les tranches de bacon en lamelles, des rondelles de pommes de terre, et le fromage à raclette. Poivrer. Passer quelques minutes au four, le temps que le fromage fonde.



Et la préférée de ma princesse: GALETTE COMPLETE

Poser une galette dans la poêle, casser 1 oeuf et étaler le blanc. Répartir autour du jaune, du fromage râpé et du jambon blanc. Quand le blanc est pris et le fromage fondu, refermer la galette en laissant seulement apparaître le jaune d'oeuf.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>