

## Galettes de blé noir à la raclette

Pour 14 galettes (de 25 cm de diamètre):

330 g de farine de sarrasin (blé noir)

10 g de sel

75 cl d'eau froide

1 oeuf



Dans un saladier, mélanger la farine et le gros sel. Avec un fouet, bien mélanger tout en versant l'eau (en 2-3 fois). Ajouter l'oeuf. Couvrir le saladier et laisser reposer la pâte 1 à 2h au réfrigérateur.

Au moment de l'emploi, rajouter si nécessaire un peu d'eau. Bien graisser la poêle pour y cuire les galettes.

Pour la garniture, j'ai choisi d'utiliser mes restes de raclette. Compter par galette:

1 pomme de terre moyenne cuite, en rondelles

lamelles de jambon blanc, ou cru, ou encore bacon, viande des grisons, etc.

2 tranches de fromage à raclette

1 tour de moulin à poivre



Refermer la galette en chausson et la passer quelques minutes au four (plus rapide que la poêle, surtout quand on prépare plusieurs à la fois), le temps de faire fondre le fromage. Déguster sans attendre.



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