

Galettes au poulet et à la citronnelle

Pour 20 galettes :

330 g de farine de sarrasin - 15g de sel de Guérande - 750g d'eau - 1 œuf

Mettre la farine dans un saladier, faire un puits. Casser les œufs, ajouter les sucres, le sel et l'huile.

Bien mélanger et ajouter petit à petit le lait et l'eau.

Laisser reposer la pâte 1 heure environ

Mélanger la farine de sarrasin avec le sel, faire un puits et ajouter l'œuf. Verser l'eau petit à petit en fouettant vigoureusement la pâte. Vous pouvez la réaliser au batteur. Laisser la pâte reposer 2 heures avant de l'utiliser.

Pour la garniture :

4 filets de poulet - 2 branches de citronnelle - 1 petit piment - 2 tomate (cornue des Andes)

2 c à s de sauce soja - 1 gousse d'ail - 5 cl d'huile de maïs - sel et poivre du moulin.

Ouvrir le piment et la tomate et retirer les graines. Hacher la chair. Fendez la citronnelle et couper-la en rondelles - Presser l'ail et couper le poulet en lamelles. Dans une poêle chaude nappée d'huile, faire revenir le poulet. Lorsqu'il est doré, ajouter le piment, la tomate, l'ail et la citronnelle et laisser suer le tout. Déglacer avec la sauce soja et assaisonner.

Faire cuire les galettes, rouler en cornet avec un peu de mélange au poulet.

Vous pouvez flamber le tout d'un petit verre de rhum blanc.

