

## La pâte à galette de blé noir



Pour 10 galettes

330 gr de farine de blé noir – 10 gr de sel – 75 cl d'eau froide  
1 œuf

Dans un saladier mélanger la farine et le gros sel.

A l'aide d'un fouet, verser l'eau en deux fois, tout en mélangeant la préparation. On obtient une pâte lisse et épaisse à laquelle on ajoute un œuf pour une belle coloration lors de la cuisson.

Filmer et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Dans une crêpière bien chaude verser une louche de pâte, attendre que la galette colore pour la retourner, laisser cuire 1 minute

