

Crêpes au blé noir

Pour quelques copines : 500 gr de farine de blé noir, 2 oeufs ,2 cuillerées à soupe de sel Guérande, 1 litre d'eau !!!!!

Dans une terrine , elle verse la farine ,forme une fontaine au centre et y casse les oeufs. Ajoute le sel et la moitié d'eau. Mélange le tout pour obtenir une pâte épaisse .Elle bat le tout au fouet ou au mixer pendant 5 mn et délaye avec l'eau restante. Y ajoute un verre

de cidre brut à la pâte. Laisse faire dodo la pâte pendant au moins 3H. Elle étale la pâte sur une tuile bien

chaude et bien beurrée Y ajoute les ingrédients fromage jambon , champignons herbes Elle peut plier la galette en cours de cuisson .

Avant de la servir elle y dépose une noisette de beurre salé !!!!! et le tour est joué!!



Yack