

La Galette de Blé Noir 1

500 g farine de blé noir de première qualité, 1 œuf entier, 1 poignée de gros sel, 1 pichet d'eau

Mettre la farine dans une terrine, faire une fontaine, et y mettre l'œuf et le sel. Travailler la pâte avec la cuillère de bois en versant l'eau peu à peu. Quand la pâte prend la consistance d'une mayonnaise très épaisse, la battre énergiquement pendant 10 min. (Plus elle sera battue, plus elle sera légère.) Ajouter encore de l'eau; la pâte doit être lisse et couler de la louche comme une crème. Mettre le galetier sur le feu ou le gaz, graisser et laisser chauffer. Verser une petite louchée de pâte. Etendre délicatement et rapidement avec le "rouable" (ou rozell). Cuire assez vivement, retourner avec la "tournelle". Beurrer immédiatement sans laisser recuire. Servir chaud (avec saucisse, fromage, œuf, jambon, etc.).

La Galette de Blé Noir 2

pour 6 personnes: 500 g de farine de blé noir, 50 g de farine de froment, 4 œufs, du sel

Mélanger 500 g de farine de blé noir et 50 g de farine de froment. Ajouter 4 œufs et du sel. Bien travailler cette pâte, puis la délayer avec un peu d'eau. Etendre une mince couche de cette préparation sur le billig ou à défaut dans un poêle préalablement graissée, cuire d'un côté, puis retourner la galette. Vous pouvez accompagner vos galettes de jambon, œufs, fromage, etc. qui vous feront un excellent repas avec une bolée de cidre.

La Crêpe de Froment

500 g de farine, 250 g sucre en poudre, 125 g de beurre (ou 3 cuillerées d'huile), 3 œufs, 1 litre de lait

Mettre la farine, le sucre et les œufs dans une terrine. Mélanger en ajoutant un demi-verre d'eau, puis du lait afin d'obtenir une pâte souple et très fluide. Elle doit être lisse et couler de la louche comme une crème légère. Ajouter le beurre fondu. Laisser reposer un peu. Etendre la pâte sur le galetier légèrement beurré. Cuire à feu assez vif et laisser dorer. Retourner la crêpe et cuire l'autre face doucement, si possible sur un autre galetier. On peut ajouter de la confiture, du sucre, du chocolat, ... ou bien la flamber au rhum ou au lambic.

Les Moules Marinière

pour 6 personnes: 3 lt. de moules, 1 bouquet garni, du poivre en grains, ¼ lt. de vin blanc sec, 1 oignon

Gratter 3 lt. de moules, les laver à grande eau, puis les égoutter (abtropfen). Les mettre dans un faitout avec un bouquet garni (laurier, thym, romarin, persil), quelques grains de poivre et ¼ lt. de vin blanc sec. Ajouter un oignon haché. Démarrer la cuisson à feu doux, puis à feu vif en remuant 2 ou 3 fois afin que les moules s'imprègnent du jus de cuisson. Servir les moules dès qu'elles sont ouvertes, et se détachent des coquilles (les moules cuites à l'acance rétrécissent (ziehen sich zusammen) et durcissent dans leur coquilles.).