

Galettes bretonnes ...enfin presque!!

Pour environ 16 crêpes

350 g de farine de blé noir

10 g de fleur de sel

85 cl d'eau fraîche

3 œufs

100g de farine de blé

2 cuil à soupe d'huile d'olive

Un peu d'huile pour la cuisson (ou du beurre)

Dans un saladier, mélangez les farines et la fleur de sel. Faites un petit puits au centre et versez-y en trois ou quatre fois tout mélangeant à l'aide d'un fouet. Vous obtiendrez une pâte lisse et épaisse. Incorporez ensuite les œufs et enfin l'huile d'olive. Couvrez le saladier avec un torchon propre et laissez reposer pendant 4h dans un endroit frais et sec. Après ce temps de repos, mélangez bien la préparation à nouveau. Ajoutez un peu d'eau fraîche si la pâte est trop épaisse.

Graissez une crêpière ou une poêle et faites la chauffer. Redonnez un coup de fouet à la pâte pour l'homogénéiser.

Faites cuire la pâte dans la poêle bien chaude, quand des bulles commencent à la soulever, décollez les bords et retournez la crêpe (comme la pâte est un peu fragile j'ai retourné ma poêle au dessus d'une assiette en décollant un bord de la crêpe et hop elle tombe sur l'assiette, il n'y a plus qu'à remettre la crêpe dans le poêle en inversant les faces, quelques secondes de cuisson et on passe à la suivante).