

Flatbraud

Pour une douzaine de galettes

Flatbraud. Ces galettes de seigle (spécialité d'Islande) peuvent être mangées avec du saumon ou de la truite fumée, du fromage et du concombre bien frais. On peut les manger aussi avec de l'agneau.

300g de farine de seigle - 150 g de farine de blé - 1 c à c de sel - 25 cl d'eau - 1 c à c de bicarbonate de soude.

- Pour la garniture : 12 tranches de saumon ou de truite fumée - 1 concombre - 4 c à s de fromage frais - 1/2 citron - de la ciboulette.

Mettre dans un robot pâtissier les 2 farines, le bicarbonate et le sel. Faites bouillir l'eau et ajoutez-la doucement à la pâte en mélangeant constamment.

Pétrissez 5 min au moins jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Formez une boule avec la pâte, découpez votre pâton en 12 et laissez gonfler une dizaine de minutes sous un torchon humide.

Farinez votre plan de travail et étalez vos pâtons en forme de galette en farinant votre plan de travail dessous et dessus.

A l'aide d'une assiette (un peu plus petite que la poêle) découpez les galettes. Piquez la pâte avec une fourchette afin qu'elle ne gonfle pas à la cuisson.

Mettre à cuire dans la poêle quelques minutes de chaque côté (la pâte doit avoir une belle couleur). Gardez ces galettes sous un torchon pour qu'elles ne sèchent pas.

Préparez la garniture : mélangez le fromage frais, le jus du citron et la ciboulette coupée.

Epluchez le concombre, le coupez en 2 et enlevez les graines du milieu et le coupez en petits morceaux. Les mettre à égoutter dans une passoire avec un peu de gros sel. Au bout d'une 1/2 heure, le rincer et l'essuyer dans un torchon. Mélangez-le au fromage blanc.

Coupez les flatbrauds en 2, disposez sur un côté la crème au concombre et le saumon ou la truite fumée, remettre dessus le couvercle.

Accompagnez d'une salade verte.

