

Galettes de sarrasin au chèvre frais et au miel

Retrouvez toutes les recettes de
Marielle sur notre blog de cuisine :
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



10 minutes



5 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 150 g de farine de sarrasin
- environ ½ litre d'eau filtrée
- 1 œuf*
- 1 pincée de sel
- 1 fromage* Le petit chèvre sarthois
- 1 pot de miel d'été de Denis Bettend
- de l'huile* pour cuire et poêler

*peut contenir des allergènes

1. Détacher la farine et le sel avec l'eau dans un saladier jusqu'à obtenir une pâte épaisse, puis ajouter l'œuf entier et battre énergiquement la pâte.
2. La laisser reposer 1 heure au frais afin qu'elle épaisse.
3. Battre à nouveau la pâte et l'allonger d'un peu d'eau afin de la rendre plus fluide.
4. Couper la bûche de chèvre en tranches.
5. Faire chauffer une goutte d'huile « pour cuire et poêler ».
6. Verser une louche de pâte et l'étaler en maniant la poêle. Retourner la galette au bout de trois minutes.
7. Déposer une tranche de chèvre sur la galette et la napper d'une cuillère à soupe de miel.
8. Continuer jusqu'à épuisement des ingrédients !
Accompagner d'une salade verte aux noix.



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauza
02 85 29 29 69

FENOUIL ANTARÈS
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Giratoire de César
02 43 78 93 82