



10 minutes



15 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 220 g de farine de sarrasin de *Jean-Marc Vincent (Farine du Perche)*
- 100 g de farine de blé* T65 de *Jean-Marc Vincent (Farine du Perche)*
- 6 g de sel
- 45+ cl d'eau

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Dans un saladier, délayer la farine et le sel dans l'eau jusqu'à obtenir une pâte épaisse ; lorsque des bulles apparaissent à la surface de cette dernière, la laisser reposer une heure à température ambiante.
2. Allonger la pâte d'un peu d'eau afin de la rendre plus fluide et cuire les galettes sur les deux faces.
3. Attention : graisser systématique la poêle De Buyer (ou la galetière) entre deux galettes pour éviter qu'elles n'accrochent.
4. Déguster les galettes accompagnées de bacon, de chèvre, de miel, de citron... Sucrées ou salées, il y en a pour tous les goûts !

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 rue Gambetta
02 85 29 15 80

Fenouil Atlantides
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
4-6 avenue d'Houza
02 85 29 29 69

Fenouil Antarès
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Rond-point d'Antarès
02 43 78 93 82