

Les Galettes de Sarrasin au Sérac, Miel et Roquette

Ingédients :

Pâte à crêpe (pour environ 15 galettes de 30cm) :

- 330gr de farine de sarrasin
- 750gr d'eau
- 10gr de sel marin (ou autre)
- 1 œuf entier
- 50gr de beurre fondu

Garnitures (pour 4 galettes) :

- 300gr de sérac
- 100gr de roquette
- Miel de montagne ou toute fleur
- 1 œufs par galette
- Cerneaux de noix

Préparation :

Pâte à crêpes (la veille) :

Dissoudre le sel dans l'eau tiède et ajouter l'œuf. Mélanger et incorporer à la farine de sarrasin. Lorsque la pâte est bien lisse, ajouter le beurre fondu. Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer une nuit au frigo.

Cuisson :

Verser une petite louche de pâte dans une poêle chaude et huilée. Étaler rapidement le plus finement possible.

Selon vos goûts, il est possible de cuire les galettes sur une seule face ou sur les deux. Mais dans les deux cas ne les cuisez pas trop longtemps sinon les galettes deviendront cassantes ! Au fur et à mesure, déposer les galettes sur une assiette et les couvrir avec une autre assiette ou une feuille de papier d'aluminium, pour les garder chaudes et éviter le dessèchement.

Sérac :

Détailler le sérac en gros dés et le faire rôtir dans une poêle avec un peu d'huile. Ajouter les cerneaux de noix puis arroser d'un filet de miel, laisser doucement caraméliser et assaisonner de sel et de poivre. Réserver.

Garnitures :

Cuire une partie de la roquette dans une casserole avec une petite noix de beurre, assaisonner et réserver. Cuire vos œufs sur le plat, réserver.

Montage :

Garnir chaque galette de deux cuillères à soupe de roquette cuite. Y déposer l'œuf sur le plat et répartir harmonieusement les cubes de sérac et les cerneaux de noix. Replier délicatement les deux premiers côtés de la galette, puis les deux autres.

Repasser quelques instants au four bien chaud. Garnir des feuilles de roquette restante, puis arroser d'un filet d'huile de noix et répartir le jus de cuisson du sérac (miel caramélisé). Et....servir bien chaud !