

# Pâte à galette de sarasin (~6 galettes)

## Temps :

- ~30min préparation
  - 2h repos
- 

## Ingrédients :

- 165g de farine de sarasin
  - 40cl d'eau
  - 5g de sel
  - 1 oeuf
- 

## Étapes :

1. Mettre la farine en puit, avec le sel
  2. Verser l'eau au fur et à mesure, battre énergiquemnt avec une cuillère en bois
  3. Ajouter l'oeuf
  4. Laisser reposer 2h
- 

Revision #1

Created 21 March 2021 20:20:10 by Admin

Updated 21 March 2021 20:42:26 by Admin