



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Galettes de sarrasin aux champignons .



© Manou / cuisine-plaisirs

Pour la pâte :

- 1 c.à.s de miel
- 1 gros œuf
- 2 c.à.s de sel
- 250 g de farine de sarrasin
- 75 cl d'eau
- 75 g de farine T55

Garniture :

- 1 c.à.s de crème fraîche
- 1 tranche de jambon
- 150 g de pleurotes fraîches
- Gruyère râpé
- Origan, sel, poivre

- Disposer tous les ingrédients sauf l'eau dans un saladier, mélanger entre chaque ingrédient
- Travailler à la main, ajouter 50 cl d'eau tout en malaxant. La pâte doit être lisse et assez épaisse
- Taper pour l'aérer en la faisant tourner dans la paume de la main quelques minutes
- Des bulles d'air arrivent à la surface, la pâte doit être brillante et homogène
- Laisser reposer au minimum 2 heures au réfrigérateur
- Au moment de tourner les crêpes ajouter le restant d'eau pour obtenir une pâte fluide
- Huiler légèrement la bilic ainsi que la racle et la spatule
- Extraire à l'aide d'une tasse un peu de pâte à crêpe et l'étaler 1 minute sur la bilic
- Une fois la crêpe cuite sur un côté, la retourner délicatement et cuire l'autre face
- Laver puis cuire les pleurotes avec un peu de crème fraîche et d'origan
- Déposer tous les ingrédients sur la crêpe puis la refermer délicatement



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs