



✿ Les galettes de sarrasin ★★★

Dans un saladier, versez 6 c. à s. bondées de farine de sarrasin.
Avec un fouet à main, ajoutez, progressivement, pour éviter les grumeaux, un œuf, 1/4 de L d'eau (minérale de préférence), une pincée de sel de mer gris (non raffiné) et 3 c. à s. de beurre clarifié fondu.
Conservation : jusque 3 jours au réfrigérateur.

C&D

Christelle Delétoille

#taonoglu

#taonoglu

www.christelledeletoille.com

