

Galette de sarrasin, poireaux et noix de st jacques .

Ingrédients pour la pâte :

40 cl d'eau

1 œuf

50 gr de farine de blé (type 45)

200 gr de farine de sarrasin (blé noir)

2 pincées de sel

Garniture :

6 blancs de poireaux

12 noix de st jacques

30 gr de beurre

150 gr de crème fraîche épaisse et entière

6 pincées de sel, poivre

Préparation des galettes :

Dans un récipient, réunir farine, sel, œuf, mélangez, puis ajoutez l'eau fouettez énergiquement. Laissez reposer 1 heure

Réalisez les galettes, dans une crêpière chaude, cuire sur une seule face puis réservez.

lavez et émincez finement les poireaux. Dans une poêle chaude, faire fondre le beurre et mettre à suer les blancs de poireaux sur feu doux 15 mn ajoutez la moitié de la crème fraîche, salez, poivrer.

Prendre une autre poêle antiadhésive chauffée et huilée, saisir les noix de st jacques 1 mn de chaque côté, salez, poivrer.

Déposez au centre de chaque galette 2 cuillères à soupe de fondue de poireaux chaude, 2 noix de st jacques, puis rabattre les côtés de manière à former un carré, enfin déposez au center une cuillère de crème fraîche épicée et salée.

Il ne vous reste plus qu'à déguster

Recette de la pâte à crêpes de Paul Bocusse

Ingrédients :

250g de farine-3 oeufs-60g de sucre vanillé-50cl de lait-50g de beurre

Préparation :

Bien mélanger la farine tamisée avec le sucre. Mélangez le lait avec les œufs et l'ajoutez peu à peu dans votre saladier de farine. Faites fondre le beurre et verser le chaud dans votre préparation, bien mélangez et mettre au frais 1 heure. Avant de faire vos crêpes ajouter à votre pâte un peu de bière ou d'eau

pour une pâte moins épaisse. Confectionner vos 20 crêpes et dégustez avec un bon cidre.