

GALETTES DE SARRASIN JAMBON ET ŒUF (6 galettes)

- 350 g de farine de sarrasin
- 1 pincée de gros sel
- 75 cl d'eau
- 7 œufs
- 6 tranches de jambon blanc
- Comté râpé

Dans un cul de poule verser la farine et la pincée de gros sel. Ajouter l'eau progressivement tout en mélangeant. Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse et épaisse.

Ajouter un œuf battu. Bien mélanger puis couvrir d'un torchon et laisser reposer au frigo pendant 2 heures.

Ajouter un peu d'eau si la pâte a trop épaissie.

Préparer la galette dans une crêpière bien chaude et huilée.

Retourner la galette, y déposer une tranche de jambon et ajouter un peu de comté râpé sur le dessus.

Casser un œuf dessus et laisser cuire à feu doux.

Servir la galette quand le blanc d'œuf est pris et le jaune bien coulant.

