

GALETTES DE SARRASIN SANS GLUTEN AUX CHAMPIGNONS ET NOISETTES

Ingrédients

Pour les galettes de sarrasin :

- 350 g de farine de sarrasin
- 1 œuf
- 650 ml d'eau
- 1 pincée de sel, un peu d'huile d'olive extra vierge bio

Pour la farce :

- 230 g de différents champignons frais
- ½ oignon, 1 gousse d'ail, 1 cuillère à café d'origan séché
- 20 cl de crème soja cuisine
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre de pomme (optionnel)
- 1 poignée de noisette décortiquées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge bio



Commencez par préparer les galettes.

- Dans un saladier, disposez la farine et le sel. Versez petit à petit l'eau et mélangez à l'aide d'un fouet. Ajoutez l'œuf et continuez de mélanger. Réservez 1 heure au réfrigérateur.

Pendant ce temps, préparez la farce.

- Pour la farce, émincez finement l'ail et l'oignon. Lavez et coupez les champignons en lamelles.
- Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive avant d'y faire dorer l'ail et l'oignon pendant 8 minutes environ. Ajoutez ensuite les champignons, salez, poivrez et ajoutez l'origan. Laissez chauffer en mélangeant pendant 5 minutes supplémentaires. Éventuellement déglacer au vinaigre de cidre avant d'ajouter la crème de soja. Mélangez et laissez chauffer le tout. Ajustez l'assaisonnement selon vos goûts. Concassez grossièrement les noisettes à l'aide d'un bon couteau, ajoutez celle-ci à la farce.

Votre préparation.

- Sortez votre préparation de galettes du réfrigérateur. Avec un peu d'huile d'olive, graissez une crêpière avec un papier absorbant et faites chauffer sur feu moyen/vif.
- Verser une louche de pâte au centre, dessiner un cercle d'un coup de poignet pour que la pâte prenne la forme de toute la surface de la poêle. Attendez que la galette se colore pour la décoller à l'aide d'une spatule et la retourner. Laissez cuire l'autre côté 1 minute environ.
- Servez les galettes avec une généreuse louche de farce au centre, repliez les bords et garnissez de persil.