



Galettes au blé noir

Préparation: 5 minutes - Cuisson: 5 minutes

Ingrédients:

- 150 g de farine de blé noir
- 100 g de farine de blé fluide
- 2 œufs
- 30 cl de lait Juste & Vendéen
- 25 cl d'eau tiède
- 30 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel

Étapes:

- 1) Mélangez les deux farines dans un saladier.
- 2) Incorporez en fouettant les œufs battus avec le lait, l'eau tiède, et le beurre.
- 3) Ajoutez une pincée de sel.
- 4) Laissez reposer une heure au frais avant de préparer les galettes dans une poêle très chaude.