



Recette de galettes au sarrasin et blés anciens

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 250 g de farine de sarrasin
- 200 g de farine de blés anciens blanche
- 80g de beurre
- 3 œufs
- 200 g de sucre roux
- 500 mL de lait de vache (ou végétal)
- 1 cc d'extrait de vanille
- 1 cc à café d'huile pour huiler le moule

Préparation

1. Fouettez le lait et les oeufs
2. Ajoutez le beurre, les farines ainsi que le sucre et l'extrait de vanille dans la préparation.
3. Laissez reposer 30 minutes
4. Huilez le moule et laissez le préchauffer.
5. Faites ensuite cuire la pâte dans le moule une fois que celui-ci est chaud.