

RECETTE

Cuisinée avec la farine du moulin Légaré

Recette traditionnelle de la galette de sarrasin

Ingrédients

2 tasses de farine de sarrasin
1 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
2 tasses d'eau
(± selon la consistance désirée)
Lard salé

Préparation

- 1** Avec l'eau froide, délayer la farine, la poudre à pâte et le sel.
- 2** Badigeonner une poêle avec un morceau de lard salé, verser et étendre une partie du mélange, laisser cuire et retourner.

PETIT PLUS

La galette doit être retournée lorsqu'elle devient sèche et trouée.

