

Galette de blé noir

(Bilig)

Pour 14 galettes env

500 gr de farine de blé noir
1 càs de miel liquide
2 càs de sel marin
2 œufs entiers
2 càs de farine blanche
1 l d'eau

Mélanger avec une cuillère en bois les farines, sel, œufs et ajouter l'eau peu à peu jusqu'à obtention d'une consistance comme une mayo épaisse. Battre 10 mn puis ajouter le reste de l'eau et le miel.