



GESTIONNAIRE DE L'HERITAGE DU VIEUX-SAINT-EUSTACHE

RECETTE TRADITIONNELLE DE LA GALETTE DE SARRASIN

Ingrédients

- 2 tasses de farine de sarrasin du moulin Légaré
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de sel
- 2 tasses d'eau (\pm 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.

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