



## Galette Complète

### Ingrédients :

4 Personnes

250 g de la farine de sarrasin

2 œufs

1 dl de bière

2 dl d'eau

Sel

Poivre

Du beurre



### Préparation :

- 1** Mettez la farine dans un grand bol.
- 2** Faites une fontaine. Cassez les œufs dans le trou.
- 3** Touillez doucement. Mettez la bière doucement et touillez.
- 4** Versez un petit peu d'eau. Mettez le reste de l'eau. Mélangez plus vite.
- 5** Laissez la pâte dans le frigo pendant la nuit... ou au moins une demi-heure.
- 6** Mettez du beurre dans une poêle chaude.

- 7** Versez la pâte au milieu de la poêle.
- 8** Retournez la galette.
- 9** Mettez le jambon et le fromage râpé sur la galette.
- 10** Cassez l'œuf au-dessus du fromage.
- 11** Quand l'œuf est cuit, la galette est prête. Bon appétit!