

Galette Turque aux Légumes



Ingrédients

- 300 grammes de farine (*Epeautre, complète, blé 65*)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 pincées de sel
- 200 ml d'eau

Préparation :

- Mettre la farine avec le sel.
- Creuser une fontaine et y ajouter l'huile puis progressivement l'eau.
- Mélanger le tout afin d'obtenir une pâte ferme, lisse,
- Pétrir la pâte pendant environ 20 minutes.
- Laisser reposer une bonne heure au frigo dans un torchon humide.

Cuisson :

- Faire cuire les galettes à la poêle.
- Diviser la pâte en petites boules (6 à 8)
- Fariner copieusement le plan de travail puis étaler la pâte. La galette doit être la plus fine possible
- Faire cuire les galettes dans une crêpière, huiler avec une serviette absorbante durant 3 mn env de chaque côté
- Garnir une moitié de légumes préalablement cuisinés et replier la pâte en deux
- Faire cuire encore un petit peu puis mettre la galette dans un plat
- Recommencer jusqu'à ce qu'il vous reste de la pâte et des légumes
- Accompagner de crudités
- Servir chaud

