

Recette Tourtous de Corrèze



TEMPS DE PRÉPARATION :
10 MIN

TEMPS DE REPOS :
2H

TEMPS DE CUISSON :
5MIN

INGRÉDIENTS

POUR 12 À 15 TOURTOUS

- 400g de farine de sarrasin
- 1 pincée de sel fin
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 30g de levure fraîche de boulanger
- 75cl d'eau tiède
- 1 huile neutre (ou de noix)

LA RECETTE

Dans une grande terrine, mettre la farine, le sel et l'huile puis la levure préalablement émietlée dans un verre d'eau. Travailler la pâte à la spatule en lui incorporant peu à peu 75cl d'eau tiède, sans faire de grumeaux, jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide. La pâte doit faire le ruban. Au besoin, donner quelques coups de mixer.

Couvrir avec un torchon propre et laisser lever 1 à 2h dans un endroit tiède. Lorsque la pâte commence à faire des bulles, vérifier sa consistance, au besoin détendre avec encore un peu d'eau tiède si elle est trop épaisse.

Faire chauffer une crêpière, graisser avec du papier absorbant imbibé d'huile. Faire cuire les galettes assez fines. Les tenir au chaud entre deux assiettes posées sur un saladier d'eau bouillante.

A DÉGUSTER AVEC

Des rillettes, du foie gras, de la confiture, ...

