

Galette au thon



45 min



2 personnes

Ingrédients

- 1 boîte de thon au naturel
- 250g de farine de blé noir
- 1/2 litre d'eau
- 30 cl de crème fraîche
- Sel et poivre

Réalisée avec



Préparation

- Dans un saladier mélanger la farine de blé noir, l'œuf, l'eau et une pincée de sel jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène.
- Laisser reposer le mélange pendant 30 min à température ambiante.
- Dans un bol, mélanger le thon avec 30cl de crème fraîche, saler et poivrer.
- Faire chauffer à feu vif une poêle ou un bilig, graissé au préalable.
- Déposer une louche de pâte à crêpes et l'étaler de manière uniforme sur toute la surface.
- Après 2 à 3 min de cuisson, retourner à l'aide d'une spatule.
- Déposer une poignée de gruyère sur la galette, et deux c. à s. du mélange au thon.
- Plier la galette en quatre, servir et déguster !