

GALETTE A LA FARINE DE POIS CHICHES



Ingrédients pour 12 galettes :

150 g de farine de pois chiches

150 g de farine complète

150 g de farine blanche

1 cc rase de sel

4 cs de beurre clarifié (ou d'huile)

180 ml d'eau tiède

- Tamisez les farines et le sel dans un saladier. Incorporez le beurre fondu et travaillez le mélange au robot (crochet à pétrir).
- Versez suffisamment d'eau pour obtenir une pâte ferme. Pétrissez-la 5 minutes, la couvrir d'un film alimentaire et la réfrigérez pendant 30 minutes.
- Divisez la pâte en 12 morceaux, sur la surface farinée, abaissez chaque pâton en un disque de 17 cm environ.
- Badigeonnez de beurre clarifié (ou d'huile) les 2 côtés des galettes avant de les faire colorer une à une dans une poêle tiède. Des petites bulles vont se former à la surface.
- Au fur et à mesure qu'elles cuisent, réservez-les au chaud sous une feuille d'aluminium.
- Servez pour accompagner le plat de curry de votre choix ou à la mexicaine un peu comme des fajitas.

PS : La pâte se conserve sans problème pendant 2-3 jours dans un film alimentaire, on peut donc les faire cuire "à la demande".