

Galette aux racines de Dents de Lion garnie de salade sauvage

Ingrédients : 300 gr de farine (év. 150 gr épautre + 150 gr. blanche)
eau, sel,
150 gr de racine de Dents de Lion
Beurre clarifié ou huile

Laver et brosser soigneusement les racines puis râper assez finement (un peu comme du gruyère râpé)

Faites-les dorer quelques minutes dans le beurre

Mélanger la farine, les racines, l'eau et le sel afin d'obtenir une pâte pas trop sèche. Couvrir d'un linge et laisser reposer 30 minutes.

Étaler au rouleau très finement un morceau de pâte pas plus grand que le fond de votre poêle à frire. N'hésiter pas de remettre de la farine si ça colle.

Chauffer un peu de beurre dans une poêle et faites dorer vos galettes de chaque côté.

Garniture : Dents de Lion, salade sauvage
év. petits dis de lard grillés, Ail,
oeufs durs, sauce à salade