



Galette de sarrasin à la ratatouille et au tofu

Ingrédients (pour 12 à 15 galettes) :

- 300 g de farine de sarrasin
- une c-à-s de sel
- eau de source
- ratatouille
- 1 bloc de tofu



Préparation : Verser la farine dans un saladier. Former un puits et y ajouter le sel et un peu d'eau. Mélanger à l'aide d'un fouet. Continuer à ajouter de l'eau et à mélanger jusqu'à obtenir de la pâte à crêpes. Laisser reposer au moins 1/2 heure, puis mélanger de nouveau énergiquement la pâte avec le fouet. Cuire les galettes dans une grande crêpière graissée et bien chaude. Parallèlement, réchauffer la ratatouille et le tofu coupé en dés dans une casserole à feu moyen. Placer une galette dans la poêle chauffée et graissée et y ajouter la garniture. Replier les bords de la galette et laisser cuire quelques minutes.