



Pour 8 personnes

Pâte à galette

500 g de farine de sarrasin

2 c. à soupe de farine non blanchie

1 c. à café de sel

2 gros oeufs

4 tasses (1 litre) d'eau froide

1 tasse (250 ml) de babeurre

3 c. à soupe de beurre fondu.

Beurre pour la cuisson

Béchamel :

1/4 tasse (60 g) de beurre

1/3 tasse (50 g) de farine

600 ml de lait

Sel

Poivre

Muscade râpée

1 kg d'asperges, parées et blanchies 2 minutes

500 g de jambon fumé, tranché finement

Pâte à galette

Dans un grand saladier, combiner les farines avec le sel, faire un puits et y déposer les oeufs. Mélanger au fouet en ajoutant l'eau en filet. Ajouter le babeurre .

Couvrir d'un linge et laisser reposer 4 heures à température ambiante ou une nuit au frais.

Ajouter le beurre fondu juste avant la cuisson.

Préchauffer le bilig (ou utilisez une crêpière) .

Le graisser de beurre fondu à l'aide d'un pinceau en silicone.

Cuire successivement les galettes en se servant d'une raclette en bois pour bien étendre la pâte. Réserver sur une grande assiette et poursuivre la cuisson des galettes jusqu'à épuisement de la pâte.

Béchamel :

Fondre le beurre dans une casserole à fond épais.

Ajouter la farine et remuer au fouet sans laisser colorer. La farine doit juste épaissir.

Verser le lait progressivement, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée.

Montage :

Mettre une galette sur le bilig préchauffé à moyen/fort. Recouvrir de tranches de jambon et ajouter 4 asperges. Plier la galette en triangle. Déposer la galette dans l'assiette dès que le jambon et les asperges sont chauds et servir nappée de béchamel.