



Pour 4 à 6 personnes

Galettes :

250 g de farine de sarrasin

2 gros oeufs

2 cuillères à table de beurre fondu

1 bonne pincée de sel

2 tasses (500 ml) d'eau

Garniture,

6 pommes, pelées et parées et coupées en 8 morceaux

2 c. à soupe de beurre

Jambon blanc

Cheddar fort râpé, au goût

Sirop d'érable pour le service

Galettes :

Dans un saladier, faire un puits dans la farine et y casser les oeufs.

Ajouter le sel, le beurre fondu et un peu d'eau.

Mélanger à la fourchette, puis délayer avec le reste de l'eau.

Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Dans une grande poêle huilée, cuire successivement les galettes en se servant d'une raclette en bois pour bien étendre la pâte.

Réserver au chaud.

Garniture

Dans une poêle, faire fondre le beurre et y faire revenir les pommes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Baisser le feu et laisser cuire à découvert, 10 minutes, en les retournant de temps en temps.

Chauffer la galetière et graissez-la.

Déposer une galette, puis la garnir d'une tranche de jambon, parsemer de cheddar râpé, puis déposer quelques morceaux de pommes.

Replier la galette et réchauffez-la dans la poêle jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Servir arrosée de sirop d'érable.