

LE TOURTOU

Le tourtou est une fine galette à base de farine de sarrasin.



La recette

- Diluez le cube de levure avec un peu d'eau tiède.
- Dans un grand saladier, mélangez les deux farines, faire un puits et ajoutez la levure.
- Mélangez en incorporant le reste de l'eau petit à petit.
- Laissez reposer 1h30 dans une pièce tempérée pour faire lever la pâte.
- Cuire les tourtous comme des crêpes.

Ingrédients



1 cube de levure
boulangère



de l'eau tiède



300 g de farine
de sarrasin
100 g de farine



un peu de sel

Conseil de mamie

Idéal pour accompagner un plat en sauce, en apéritif avec des rillettes, simplement avec du beurre