



## Crêpes, galettes et gaufres salées

# Tourtous



**1h15** **10 min** **5 min** **1h** **293**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la pâte

250 g **Farine de sarrasin**  
10 g **Levure de boulanger**  
7 cl **Lait entier**  
1 **Sel**  
25 g **Graisse de canard**  
40 cl **Eau**

### Ingrédients pour la cuisson

1 **Huile d'arachide**

### Étape 1

#### Préparation de la pâte

- 1 Verser la graisse de canard dans un grand bol, la faire fondre au micro-ondes puis la laisser tiédir.
- 2 Verser la farine dans un grand saladier, ajouter du sel, mélanger avec une cuillère magique puis creuser un puits.
- 3 Verser la graisse de canard fondue dans le puits de farine.
- 4 Délayer la levure avec de l'eau tiède.
- 5 Avec un fouet, incorporer la farine à la graisse de canard en fouettant délicatement.
- 6 Petit à petit, verser le lait dans la pâte et continuer de mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et fluide, de la consistance d'une pâte à crêpes.
- 7 Couvrir le saladier avec un linge propre et laisser reposer la pâte 1 heure à température ambiante.
- 8 Au bout de ce temps, vérifier la consistance de la pâte, l'allonger éventuellement avec encore un peu d'eau tiède si elle est trop épaisse.

### Étape 2

## Cuisson des Tourtous

- 1 Huiler une poêle à crêpes, la faire chauffer puis verser une petite louche de pâte et l'étaler.
- 2 Laisser cuire environ 1 minute, retourner avec une spatule et laisser cuire 1 minute de l'autre côté.
- 3 Disposer la crêpe cuite sur une assiette plate.
- 4 Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Présenter les tourtous en pile sur une assiette et les servir tièdes.