

Roulés de galettes de sarrasin farcis



Recette de Julie Aubé, photo de Rachel Ouellette

Rendement: 4 portions de 3 galettes de 8 po chacune

Ingrédients

2 ¼ tasses (560 ml) de farine de sarrasin
3 tasses (750 ml) d'eau
½ c. à thé (2,5 ml) de sel (+ 2 pincées)
6 c. à soupe (90 ml) d'huile de tournesol, divisé
4 tasses (1 litre) de champignons émincés
1 tasse (250 ml) d'oignons émincés
3 gousses d'ail hachées
4 tasses (1 litre) de kale émincé (tige centrale retirée)
8 œufs
2 c. à soupe (30 ml) de sauge émincée (ou thym ou romarin)
2 tasses (500 ml) de fromage local type cheddar fort râpé
3 tasses (750 ml) de verdure de saison (mesclun, épinard, roquette, micro-pousses...)
Sirop d'érable au goût

Préparation

1. Dans un grand bol, fouetter la farine de sarrasin avec l'eau, le sel et 2 c. à soupe (30 ml) d'huile. Laisser reposer 30 minutes sur le comptoir.
2. Chauffer à feu élevé une grande poêle antiadhésive ou une poêle à crêpe. Verser une louche de pâte à galette au centre et étendre pour obtenir une crêpe d'environ 8 pouces. Attendre que la galette forme des petits trous en surface et que la pâte ne soit plus brillante avant de la retourner. Baisser un peu le feu si nécessaire. Réserver la galette cuite au chaud et recommencer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'appareil.
3. Pendant ce temps, dans une autre grande poêle antiadhésive, chauffer le reste de l'huile (1/4 tasse – 60 ml), puis ajouter les champignons et les oignons. Saler et cuire jusqu'à coloration.
4. Ajouter ensuite l'ail et le kale, et cuire jusqu'à ce qu'il soit bien tombé.
5. Dans un petit bol, fouetter les œufs avec la sauge et une pincée de sel. Ajouter les œufs dans la poêle de légumes et cuire à feu moyen en remuant constamment. Les œufs doivent cuire uniformément sans coller au fond. Retirer du feu lorsque les œufs sont cuits, mais encore un peu crémeux.
6. Pour servir, présenter toutes les garnitures sur la table et laisser chaque personne garnir ses galettes, ou les monter soi-même en étendant au centre d'une galette un peu d'œufs brouillés aux légumes, du fromage râpé et de la verdure avant de la rouler sur elle-même. Servir avec un filet de sirop d'érable.

Une petite note et une variante...

- Variante. Il est possible de remplacer les champignons par 2 tasses (500 ml) de poireaux émincés. Si vous cherchez des idées pour mettre la bette à carde au menu, cette recette est toute indiquée en remplacement du kale. Intégrer les tiges émincées avec les oignons (étape 2) et le feuillage émincé en remplacement du kale à l'étape 3.
- Note. La première galette est souvent imparfaite, mais les autres ne devraient pas coller et auront fière allure. Si votre poêle n'est pas assez antiadhésive, il est possible de mettre un peu de beurre dans la poêle avant la cuisson de chaque galette.