

## **Galettes de blé noir façon raclette**

Pour 5 personnes :

### **Pâte à galettes de blé noir**

200g de farine de blé noir  
50g de farine de blé normal  
1 CS de gros sel  
2 œufs  
40cl d'eau  
20cl de lait

Mélangez les farines avec les œufs et le sel. Ajoutez l'eau et le lait petit à petit pour obtenir une pâte bien lisse.

### **Garniture :**

20 morceaux de fromage à raclette  
5 tranches de jambon sec (ou jambon blanc, ou bacon, ou rosette....)  
10 pommes de terre cuites à l'eau  
5 belles cuillères à soupe de crème fraîche

### **Montage :**

Passez un peu d'huile dans une crêpière et versez une louche de pâte. Retournez la quand la première face est cuite. Disposez des rondelles de pomme de terre dessus et parsemez la crème fraîche. Recouvrez avec le fromage puis mettez la charcuterie choisie. Débarrassez dans une assiette. Renouvelez l'opération avec la pâte et retournez la crêpe lorsqu'elle est cuite. Recouvrez la précédente crêpe garnie avec. Mettez à four à 120° le temps de finir vos crêpes.