Délicieux, et oui cette recette est fantastique, j'adore !!

Préparez la pâte à galette, pour 8 galettes :

* 150 g de farine de sarrasin
* 100 g de farine
* 1/4 de litre d'eau
* 1/4 de litre de lait

gros sel

|  |
| --- |
| **1**  Préparer tous les ingrédients. |
| **2**  Mélanger les deux farines et le gros sel dans un cul de poule. |
| **3**  Ajouter l'eau tout en fouettant... |
| **4**  ...et enfin le lait. |
| **5**  Mélanger afin d'obtenir une pâte homogène et lisse. |
| **6**  Laisser reposer quelques heures avant de cuire les galettes de sarrasin.  j'ai trouvé cette recette de galette, [ici](http://www.meilleurduchef.com).  Préparez les noix de st jacques : j'ai pris ma recette de gratin de st jacques aux petits légumes et j'ai modifié 2-3 trucs, ben voui c'est plus fort que moi !  Les ingrédients pour 2 personnes:  200g de noix de saint jacques  Crevettes  une carotte  500 g de champignons de paris  une échalote coupée finement  2 càs de crème fraiche épaisse 15% MG  une càc de fumé de poisson  une càc de maizena  sel et poivre  Si vous utilisez des noix de saint jacques surgelées, mettez les à décongeler 2h environ au frigo.  Couper les échalotes finement et les faire revenir dans 1 cc d'huile d'olive.  Couper les carottes en julienne puis les champignons en 2 ou 4 puis ajouter les sur les échalotes, mélanger et laisser cuire pendant 8 min, saler et poivrer.  Retirer les légumes, et les mettre de côté.  Dans la même poêle, faire dorer les noix de saint jacques 3 min de chaque côté (ajouter un peu de beurre si nécessaire) attention il ne faut pas les laisser cuire trop longtemps!  Remettre les légumes dans la poêle avec les noix de saint jacques, les crevettes ,ajouter 2 càs de crème fraiche épaisse, saler, poivrer puis ajouter une càc de fumé de poisson, mélanger..  Pour épaissir la sauce, diluer la petite cuillère de maizena dans un peu de crème fraiche, puis ajouter cela  sur les noix de saint jacques, et ajoutez quelques crevettes.  Remuer quelques secondes, dès que la sauce commence à s'épaissir retirer du feu, et répartir la préparation dans deux galettes de sarrazin et servez aussitôt.  [DSC07025](http://storage.canalblog.com/03/97/530849/59266638.jpg) |