

Roulés de crêpes de sarrasin au saumon

4 pers | 30 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 130 g de farine de blé noir
- 4g de gros sel
- 30 cl d'eau froide
- 1 œuf
- Huile (pour la cuisson)
- 8 tranches de saumon
- 250 g de fromage frais
- Sel
- Poivre
- ½ citron

La **recette**

Etape 1

Préparer les crêpes : Dans un saladier, mélanger la farine et le gros sel. À l'aide d'un fouet, verser l'eau en deux ou trois fois, tout en mélangeant la préparation. Ajouter un oeuf.

Etape 2

Filmer et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Etape 3

Graisser la crêpière. Verser une louche de pâte, attendre que la galette colore pour la décoller à l'aide d'une spatule et la retourner. La laisser cuire encore 1 minute environ.

Etape 4

Préparer la garniture : Presser le citron, puis réserver le jus de côté.

Etape 5

Prendre une galette de blé noir et la déposer sur un plan de travail. Étaler une couche de crème fraîche sur le dessus de la galette puis déposer une tranche de saumon fumé. Verser quelques gouttes de jus de citron sur la tranche de saumon fumé puis poivrer.

Etape 6

Rouler la galette sur elle-même (en la serrant bien) pour former un rouleau. Découper chaque galette roulée en petits tronçons. Répéter l'opération pour réaliser les autres galettes.