

# Galette de sarrasin aux amandes, coques et beurre persillé au magimix

## Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 30 min	Durée : 45 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 16	Etapas : 18	Astuces : 13	

## Ingrédients

Pour la galette de sarrasin:

350G de farine de sarrasin

600G d'eau

150G de cidre brut

10G de gros sel

1 oeuf

50G de beurre Pour les crustacés:

1 gousse d'ail

50G de vin blanc de cuisine

50G d'eau

30 amandes (crustacés)

30 coques (crustacés) Pour le beurre persillé:

250G de beurre demi sel

15G de persil plat

2 gousse d'ail

1 échalote

beurre

## Etapas

Pour préparer des galettes salées au thermomix au fruits de mers, simples et gourmandes:

Pour la galette de sarrasin:

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et régler 3 minutes sur 70°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la farine de sarrasin, le sel, l'eau, le cidre et l'oeuf et régler 1 minute sur la vitesse 6.

Â»

Laisser reposer la pâte au moins 2 heures.

Pour les crustacés:

Â»

Mettre l'eau dans un bol avec du sel et laisser dégorger les crustacés 2H.

Â»

Mettre l'échalote épluchée dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'eau, le vin puis fermer le bol avec le couvercle.

Â»

Rincer vos crustacés (amandes et coques) et déposer les dans le varoma.

## Galette de sarrasin aux amandes, coques et beurre persillé au magimix

Â»

Mettre le varoma sur la couvercle du thermomix et régler 15 minutes sur la température varoma à la vitesse 2.

Â»

Réserver au chaud.

Pour le beurre persillé:

Â»

Laver le persil, le mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Mettre l'ail et l'échalote épluchée dans le bol et régler 5 secondes vitesse 5.

Â»

Racler les parois du bol.

Â»

Répéter l'opération si nécessaire.

Â»

Ajouter le beurre en morceaux et régler 15 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Mettre les crustacés dans le bol du thermomix et régler 10 minutes en fonction sens inverse sur la vitesse 2 à 80°C.

Â»

Réserver au chaud.

Pour la crêpe:

Â»

Mettre du beurre dans la poêle à crêpe, verser un louche de pâte et laisser cuire jusqu'à ce que la crêpe soit colorée, retourner la crêpe et laisser la à nouveau colorée.

Â»

Verser la préparation à crustacé, le beurre persillé et plier votre crêpe en 2.

Déguster bien chaud ces galettes bretonnes au thermomix TM31, TM5 et TM6. Un vrai régal. Miam ;)