



A toutes saveurs. Galette de sarrasin et cidre de Normandie

Après la chandeleur, Laurent Mariotte nous invite à revoir nos classiques autour des crêpes et des galettes bretonne. L'occasion de redécouvrir une plante qui fait son retour en Bretagne : le sarrasin.



Charles et Maxence chez "Brutus". (LAURENT MARIOTTE / RADIO FRANCE)

Laurent Mariotte nous emmène chez Brutus, une crêperie parisienne ouverte par trois copains bretons et normands élevés au sarrasin. Pour accompagner les galettes, ouverture de cidre et parution du hors-série du magazine Society consacré à la gastronomie.

Galette ou crêpe de sarrasin ?

Même si on l'appelle le "blé noir", le sarrasin n'est pas une céréale mais une plante. La galette de sarrasin, dont la pâte est constituée d'eau, de sel et de sarrasin uniquement, a pris ses marques en Haute Bretagne (l'est de la région Bretagne). La crêpe de sarrasin nous vient de l'Ouest de la région, c'est-à-dire la Basse-Bretagne. La pâte est un mélange de farine de sarrasin et de froment, d'eau et de lait, de sel et d'un œuf ou deux, selon les recettes. Les deux régions s'accordent pour cuisiner de la même manière les crêpes sucrées à base de froment, ce qui les rend plus blanches."

[Visualiser l'article](#)

Nous, chez Brutus, nous faisons les galettes 100% sarrasin. Elles cuisent jusqu'à ce qu'elles soient 'kraz', c'est-à-dire craquantes en breton

Brutus - Cidrologue & Crêpophile
99 Rue des Dames
75017 Paris

Un choix de cidres artisanaux

Dans leur restaurant, une vingtaine de cidres sont proposés pour accompagner les galettes. Cidre de Normandie ou de Bretagne, AOP du Pays d'Auge, les choix vont du doux au brut. Celui de Cornouailles est le seul qui possède une AOP (appellation d'origine protégée) dans la région Bretagne.

La quasi totalité de nos cidres sont artisanaux, ils "moussent" naturellement et n'ont pas besoin d'adjonction de gaz comme les cidres industriels

Recette de galette au poulet tajine dite "Paulette"

- Pâte à galette de sarrasin
- 40 g de blanc de poulet en morceaux
- 10 g d'olives concassées
- 3 g d'amandes grillées
- 20 g d'aubergines grillées
- 60 g d'emmental
- 10 g de beurre salé
- Chips de céleri maison (facultatif)
- Quelques feuilles de coriandre
- Le zeste d'un citron

Étalez la pâte à galette sur le Bilig (crêpière). Pendant la cuisson, répartissez le fromage sur toute la galette de sarrasin et laissez fondre. Beurrez les extrémités. Réalisez un pliage carré sur le Bilig et laissez dorer. Beurrez la galette de sarrasin et disposez-la dans l'assiette. Déposez les morceaux de poulet, les olives et la grillade d'aubergines sur une diagonale de la galette. Déposez sur cette préparation les chips de céleri

[Visualiser l'article](#)

maison et la coriandre ainsi que quelques zestes de citron pour rehausser le goût. Déposez les amandes dans un coin de la galette. Servez avec une salade de pousses d'épinard.

Recette de crêpes Suzette

2 à 3 crêpes par personne

Sauce Suzette

- 20 g de beurre
- 50 g de sucre semoule
- 1 citron non traité
- 2 oranges non traitées
- 2 cuil. à soupe de **Grand Marnier**
- 5 cl de cognac pour flamber

Coupez en julienne le zeste du citron et le zeste d'une orange. Pressez les 2 oranges pour en extraire le jus et mélangez-le au Grand Marnier. Faites cuire le sucre dans une poêle avec le jus d'orange au Grand Marnier et les zestes d'orange et de citron. Lorsque la préparation se transforme en un sirop dense, ajoutez le beurre. Vannez et imprégnez les crêpes rapidement des 2 côtés. Pliez-les en éventail et disposez-les au fur et à mesure dans les assiettes. Faites chauffer le cognac dans la poêle, flambez-le et arrosez les crêpes aussitôt. Dégustez chaud.

Miam ! Le hors-série du magazine Society

Le magazine bimensuel *Society* se décline en un hors-série consacré à la gastronomie : Society Miam, le numéro gourmand. Entre un dossier consacré à la cuisine des années 1970 et une enquête sur ce que nous mangerons dans 10 ans, vous trouverez des interviews originales de chefs. Anne-Sophie Pic nous parle de sa façon de penser le menu pour sortir d'un inventaire gastronomique et revenir à des cuissons minute.

Le Salon de la Gastronomie des Outre-mer à Paris

www.francetvinfo.fr
Pays : France
Dynamisme : 133



[Visualiser l'article](#)



Affiche du salon de la gastronomie des outre-mer. (SAGASDOM.COM)

Comptez sur un bokit, sandwich frit de Guadeloupe pour vous réchauffer au Salon de la gastronomie des Outre-mer ce week-end du 2 au 4 février au Palais des Expositions de Paris (Porte de Versailles).