

## Galettes à la farine de châtaignes, sarrasin et blé

- 100g de farine de sarrasin
- 50g de farine de châtaigne + 50g de farine de blé
- 100g de beurre mou
- 60g de sucre roux ou vergeoise pour moi
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 1cc de bicarbonate de soude (ou levure chimique)
- 5 c à s d'eau
- +/- 50g de chocolat au lait

Tamiser les farines et le bicarbonate dans la cuve du robot , ajouter alors le sucre puis l'œuf et mixer quelques secondes.

Ajouter alors le beurre coupé en dès + l'eau et malaxer pour obtenir une boule de pâte.

Sortir du robot et former un boudin régulier et l'emballer dans du film étirable.

Le mettre au frigo pour au moins 2 heures (c'est mieux afin que la pâte soit assez dure pour la couper assez finement).

Préchauffer le four à 180°.

Sortir le rouleau et à l'aide d'un couteau très tranchant couper des rondelles assez fines. je dirais donc des tranches de 5 mm grand maximum.

Placer les biscuits au fur et à mesure sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson et les cuire 10/12 minutes.

A la sortie du four les laisser refroidir sur une grille.

Faire fondre doucement le chocolat au lait et tremper un par un une face des biscuits dans le chocolat ou le faire au pinceau et remettre sur la grille pour laisser durcir le chocolat. (je dépose carrément les galettes au frigo pour que le chocolat se fige plus rapidement),

Je conseille de tremper plutôt le côté du biscuit qui était face contre la plaque à pâtisserie car c'est la face la plus dorée, mais cela est juste une question d'esthétique.

Ces biscuits se conservent très très bien dans une boîte en fer, plus d'une semaine sans soucis.