GALETTE DE TOMATES à LA CROûTE DE SARRASIN



Les tomates fraîches de l'été remplissent cette galette salée peu compliquée, qui bénéficie d'une touche de céréales complètes saines qui la rend très savoureuse. La croûte est plus facile à préparer qu'une pâte au beurre classique, car elle nécessite moins d'étapes et n'a pas besoin d'être refroidie.

Infos

- **Temps de préparation**: 30 mins
- **Temps de cuisson**: 30 mins
- **Portions**: 4-6 (pour une galette de 8 pouces)

Ingredients

- 454 g de tomates bien mûres, coupées en tranches fines
- 1/2 petite échalote, émincée
- 2/3 de tasse (60 grammes) de gruyère râpé
- 2 à 3 cuillères à soupe d'eau glacée
- 1/4 de tasse (60 millilitres) d'huile d'olive
- 1/4 de tasse (30 grammes) de farine de sarrasin
- 1/2 c. à café de sel fin, à répartir
- 3/4 de tasse (90 grammes) de farine de blé entier pour pâtisserie (voir Substitutions)
- 1 c. à soupe d’eau, si besoin
- 1/8 de cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu

- 1 c. à café de thym frais, plus quelques feuilles pour servir
- 1 gros œuf

Préparation

Etape 1
Placer une grille au milieu du four et préchauffer à 40 degrés. Recouvrez une grande assiette de serviettes et une grande planche à découper d'un morceau de papier sulfurisé. Les deux se trouvent à proximité.

Etape 2
Dans un bol moyen, saupoudrer les tomates avec 1/4 de cuillère à café de sel. Laissez reposer pendant 5 minutes, puis égouttez le liquide et jetez-le ou réservez-le pour un autre usage. Avec les doigts, enlever la pulpe et les graines des tranches de tomates, puis disposer les tomates en une seule couche sur l'assiette tapissée pour les égoutter.

Etape 3
Entre-temps, dans un bol moyen, fouetter les farines de blé entier et de sarrasin avec le quart de cuillerée à thé de sel qui reste jusqu'à ce qu'elles soient bien combinées. Ajouter l'huile et 2 cuillères à soupe d'eau glacée, puis mélanger. Ajouter de l'eau glacée, 1 cuillère à café à la fois, si nécessaire, et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment hydraté pour former une pâte cohésive et hirsute qui reste ensemble lorsqu'on la pince avec les mains.

Etape 4
Transférez la pâte sur le papier sulfurisé préparé et formez un disque plat, en le positionnant au centre. Placez une autre feuille de papier sulfurisé par-dessus et étalez la pâte en un cercle de 9 à 10 pouces de diamètre ; ce n'est pas grave si le cercle a l'air irrégulier.

Etape 5
Transférer la pâte, toujours entre les feuilles de parchemin, sur une grande plaque à pâtisserie. Décoller la partie supérieure du papier sulfurisé et la jeter ou la conserver pour un autre usage.

Etape 6
Répartir le fromage sur la pâte, en laissant une bordure de 1 1/2 pouce autour des bords. Disposer les tomates et l'échalote sur le fromage et saupoudrer de thym et de poivre. Replier délicatement les bords de la pâte vers le haut et sur la garniture ; ce n'est pas grave si la galette a un aspect rustique et familial. Si la pâte s'effrite un peu en la repliant, il suffit de la rapiécer en la pressant avec les doigts et en utilisant un peu d'eau si nécessaire.

Etape 7
Dans un petit bol, fouetter l'œuf et le sel jusqu'à ce qu'ils soient combinés. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonner les côtés et le dessus de la « couverture » avec le mélange d'œufs et mettre au four.

Etape 8
Cuire au four pendant environ 40 minutes, ou jusqu'à ce que le centre fasse des bulles et que la croûte soit dorée. Transférer la plaque sur une grille, saupoudrer d'autres feuilles de thym, si désiré, et laisser refroidir légèrement ou complètement avant de couper en pointes et de servir.