



# TOURTOUS

Recette  
d' Hélène du  
Domaine du  
Salabert



## INGRÉDIENTS

300 gr de farine de sarrasin  
(blé noir)  
100 gr de farine blanche  
1 cube de levure de boulanger  
1 pincée de gros sel  
1,5 L d'eau

POUR 30 TOURTOUS



2h30

- 1 Dans un grand saladier, mélangez les 2 farines avec la levure (à diluer au pr elable dans un peu d'eau tiède). Ajoutez le sel et l'eau puis remuez. Laissez reposer la pâte à température ambiante au moins 2 heures.
- 2 Une fois le mélange lev e, utilisez une poêle et graissez-la avec de l'huile ou du lard, avant de faire cuire chaque tourtou. Cuire les tourtous comme des crêpes.
- 3 Servez-les en accompagnement de plats en sauce. Vous pouvez aussi les garnir de rillettes de canard ou d'oie, puis les rouler.