

Mise en valeur des produits suivants : vin Le Ricaneux, sarrasin du moulin de Saint-Roch-des-Aulnaies, sucre d'érable, fromage Mi-Carême et cheddar de la Fromagerie de l'Île-aux-Grues.

# Galettes de sarrazin au Mi-Carême, sucre d'érable et Ricaneux

Pour 4 personnes

## Pâte à galettes

250 ml	farine de sarrasin
2,5 ml	poudre à pâte
1	œuf entier
1	pincée de sel
1 tasse	eau (environ)
30 ml	beurre noisette fondu

## Finition

8	galettes déjà cuites
250 g	fromage Mi-Carême
15 ml	feuilles de livèche ou
	feuilles de céleri hachées
30 ml	sucré d'érable râpé
60 ml	vin Le Ricaneux
60 ml	cheddar
Au goût	sel et poivre

## Préparation

Dans un saladier, mélanger la farine et la poudre à pâte. Ajouter l'œuf et le sel, puis petit à petit incorporer l'eau pour faire un mélange lisse. La quantité d'eau peut varier de 100 ml selon la farine utilisée. Finir de mélanger avec le beurre noisette et réserver pendant deux heures.

## Confection des galettes

Dans une poêle antiadhésive, verser un peu d'huile, faire cuire les galettes des deux côtés et les réserver pour la garniture.

## Finition

Écraser le fromage grossièrement et mélanger avec la livèche et la moitié du vin Le Ricaneux. Garnir le centre des galettes d'une noix du mélange et ajouter le cheddar de la même façon en le répartissant. Refermer les galettes et disposer sur un plat à four. Répartir sur le dessus le sucre d'érable râpé et cuire à 350°F durant 4 minutes. À la fin, badigeonner avec du vin Le Ricaneux restant et servir aussitôt.

## Suggestion

Le vin Le Ricaneux est en vente en tant que produit de spécialité dans certaines succursales de la SAQ. D'autre part, on peut ajouter dans la garniture du jambon, de la dinde ou encore du magret de canard comme celui du Canard Goulu, de Saint-Apollinaire. Enfin, le fromage Mi-Carême peut être remplacé par un brie de Vaudreuil par exemple.