Farine de sarrasin

Caractéristiques

Indissociable des fameuses galettes, symbole de la cuisine Bretonne, la farine de sarrasin (dite de blé noir) est issue d'une plante à fleurs.

Utilisations

Sans gluten, elle enrichit de nombreuses recettes sucrées et salées avec sa saveur de noisette.
Non panifiable, elle doit être cependant souvent associée à d'autres farines.
La farine de sarrasin entre dans la composition des nouilles soba japonaises mais aussi dans celle des blinis.
On peut également l'intégrer dans la liste des ingrédients pour confectionner biscuits, crackers, pancakes et divers gâteaux.

Photo pain blé noir

ABC
ARTISAN
BOULANGER
CONVAINCU