

Oatcake, la galette d'avoine

écrit par Pariseyn | 1 juillet 2018



Cette petite galette aux flocons d'avoine (oatcake) est similaire à un craker ou à un biscuit non sucré. En Ecosse, son pays d'origine, on s'en régale au petit déjeuner, à l'heure du thé ou en craker pour confectionner des canapés à l'apéritif. Elle est particulièrement savoureuse pour accompagner des fromages.

Ingrédients, pour une quinzaine de galettes selon leur taille :

150 g de gros flocons d'avoine Celnat ou équivalent

75 g de farine de blé T150 Moulin Saint Joseph

60 g de matière grasse (beurre, margarine pour cuisson, saindoux)

2 g de sucre roux

1 g de levure chimique

1,5 g de sel fin

90 ml d'eau chaude

Si l'on utilise des flocons d'avoine « gros », il vaut mieux d'abord les passer une minute au robot mixer à lame acier en S pour réduire leur taille.

Peser tous les ingrédients.

Préchauffer le four à 190 °C, avec une grille au niveau 2 (1 étant le plus bas), chaleur statique sole et voûte. Il n'y a pas besoin de vapeur pour cette recette.

Mettre l'eau et le beurre dans une casserole à feu doux jusqu'à ce que ce dernier soit fondu, puis laisser tiédir (15 minutes suffisent).

Dans un saladier, mélanger tous les éléments secs.

Faire un puits, verser l'eau et le beurre fondu et remuer avec un fouet danois jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés. Il faut une à deux minutes. Rassembler la pâte avec une corne en raclant bien les bords du saladier. La pâte est relativement sèche et s'émiette facilement un peu comme une pâte brisée, ce qui est normal.

Couvrir et laisser reposer 15 minutes pour que l'eau imprègne complètement la farine et les flocons.

Préparer une plaque en aluminium ajourée revêtue de papier cuisson.

Transférer la pâte sur un plan de travail bien fariné, car elle est un peu collante.

Abaïsser au rouleau à 3 ou 4 mm (3 mm pour moi grâce au rouleau calibré Tupperware).

Avec un emporte-pièce ou un verre, découper des galettes de 7 à 8 cm de diamètre (pour moi, 7,5 cm à l'aide d'un verre à eau).

Les déposer au fur et à mesure sur la plaque de cuisson et les couvrir d'un plastique pour éviter le croutage.

Enfourner pour une trentaine de minutes (28 minutes de cuisson pour moi) en surveillant la coloration qui doit rester claire, juste un peu plus sombre que la couleur de la pâte d'origine.



On peut aussi utiliser une poêle pour cuir ces galettes : le « secret » est de faire cuire à feu très doux (position 5 sur ma plaque à induction qui va jusqu'à 9) pendant une vingtaine de minutes en retournant les galettes toutes les 5 minutes. Le

résultat est illustré ci-dessous :



Laisser refroidir sur grille.



Conserver dans une boîte hermétique jusqu'à une semaine.